Jl.c 3843.

<36630052720018

5
<36630052720018
Bayer. Staatsbibliothek

Occ
1002 (1
Fiche Jl 5 3843

Oeconomia. De re culinaria

514.

~~Oec. dom. n. 107~~.

R

Niederrheinisches

Kochbuch.

darinn

Nebst allem demjenigen, was zu dieser Kunst gehört, nicht nur ausführlich gehandelt wird,

sondern auch

Verschiedene haußwirthschaftliche Handgriffe und Oekonomische Vorteile gelehrt werden.

Erster Band

Düsseldorf

Druck und Verlag von J. A. Zehnpfenning.

und

J. G. Bärstecher.

1777.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Vorrede.

Geneigter Leser!
Geneigte Leserin!

Wir übergeben dir hiemit ein Kochbuch in die Hände, von dem wir uns schmeicheln, daß du wenige, unter der großen Menge von Kochbüchern gefunden haben wirst, die demselben gleich kommen. Wir haben gesucht alle andere zu übertreffen; mache also den besten Gebrauch davon, und bestätige unsere Meynung durch deine eigene Erfahrung.

Wir zweifeln gar nicht, daß uns ein Artickel unter den, in diesem Bande abgehandelten Sachen, entwischt seyn sollte, und sind im Gegentheil überzeugt, daß wir alles mögliche geleistet haben, jede Abtheilung vollständig abzuhandlen. Sollte eins oder das andere vergessen worden seyn, so wollen wir es in einem besondern Anhang, bei Ausgabe des zweiten Bandes nachhohlen.

Bei Abfaßung einer jeden Vorschrift, hat man sich befleissiget genau, kurz und deutlich zu seyn. Man hat sich vorgestellt, daß man mehr für Anfänger und Anfänge-

rinnen, dann für ausgelernte Köche und Köchinnen zu schreiben habe; indeßen werden auch die besten Köche noch manches finden, das ihnen bis hiezu unbekannt gewesen ist.

Man hat hauptsächlich bei jeder Vorschrift darauf gesehen, alles oeconomisch zu behandlen; Privathaußhaltungen haben doch vorzüglich darauf zu achten. Es läßt sich vieles in der Küchen verschwenden, wenn man nicht alles genau berechnet; eine schmackhafte Speise zu bereiten, ohne in außerordentliche Kosten zu verfallen hat vielen Nutzen. Und diesen haben wir beständig vor Augen gehalten.

Außer dem lehren wir dich recht artige Haußhaltungsvorteile kennen, die so wohl nützlich als angenehm sind. Darunter rechnen wir vorzüglich die Maschine zum Trocknen der Gartengewächße. Unter den Eingemachten Gartenfrüchten, wirst du einige Artickel kennen lernen, die dir aufzubewahren, bisher als unmöglich geschienen haben werden. Wie der rothe Kappus, verschiedene Arten Bohnen u. d. gl.

Im Ausdruck hat man sich so viel wie möglich verständlich zu machen gesucht. Bei jedem unbekanten Worte, hat man die deut-

lichste

lichste Erklärung beigefügt. So auch von Maaß und Gewichte. Wer auch noch nicht die geringste Begriffe von der Kochkunst hat, wird sich daraus zu einer vollkommenen Köchinn bilden können.

In den verschiedenen Abtheilungen wird man uns vorzüglich danken, daß wir viele Rücksicht auf die Fasten Speißen genommen haben. Den Klöstern, den Geistlichen, einem jeden, der gerne an den Fasttagen eine angenehme Abwechslung der Speißen haben will, haben wir damit nützlich zu seyn uns bemühet. Alle unsre Vorschriften gründen sich auf Erfahrung. Man hat freilich andere Kochbücher dabei mit zu Rathe gezogen. Wir haben aber keins gefunden, das uns einigen Dienst leisten konnte. Man darf also keine blinde Abschriften aus andern Büchern suchen, sondern wir haben alles selbst aufgezeichnet und unsre Vorschriften, nach langjähriger Erfahrung und Erprobungen hergegeben.

Dem Verlangen vieler Freunden ein Genügen zu leisten, lassen wir diesen ersten Band vorab ausgehen. Im zweiten Bande, der diesem in einigen Monaten nachfolgen soll, wird dasjenige nachgeholt, was in diesem Theile mangelt, besonders die Zu-

erbeckerey; damit dieses Kochbuch das Vollständigste sey, und man mit diesem alle andere entbehren könne.

Wir haben nicht nöthig unsre Sachen auszuposaunen und anzupreißen. Wir erwarten den Beifall eines jeden, durch die Versuche, die ein jeder daraus anstellen mögte, und die die Wahrheit unsers Vorgebens bestätigen müssen. Eine gute Waare lobt sich von selbsten.

Schließlich empfehlen wir dieses Kochbuch allen Freunden der Kochkunst, und wünschen einem jeden den erspieslichsten Nutzen davon. Düßeldorf am 10 Juny 1777.

Inhalt

Erste Eintheilung, enthaltet alle Zubereitungen, Saussen, Schüen 2c

Zweyte Eintheilung, enthält die Zubereitung von allen Garten Gewächsen, selbige zu kochen, stosen, einzumachen, trocknen, über Winter zu verwahren; allerhand Sorten Essig und Säfte zu bereiten.

Dritte Eintheilung, enthält allerhand Suppen und Potagen für Fleisch und Fastage

Vierte Eintheilung, enthält die Zubereitung von Kalb- Hammel- Lamm- Rind- Ochsen- Schweinenfleisch- Zungen 2c. Hirschwildpret, Wildenschwein, Haasen, Caninchen 2c.

Druck-

Druckfehler.

p. bedeutet Pagina, oder die Seite, l. bedeutet die Linie.

p. 15 l. 24 soll heissen :: und wann die Farce zu steifig seyn mögte, so kan man es mit ein wenig Rohm oder Milch verbesseren.

p. 24 l. 2 statt thut lies thun.

p. 34 l. 5 statt braune Schalen, lies gelbe Schalen.

p. 38. 31. Vorschrift erste l. statt rothe Muscheln, lies rohe Muscheln.

p. 61 l. 29 statt Distanz lies Substanz.

p. 80. 78. Vorschrift, 1 l. statt Obs lies Obst.

p. 82 in der lezten l. statt uno ließ und.

p. 101. in der lezten l. lies Meerrettigessig.

p. 140. 77 Vorschrift en fillne lies en Fillee.

p. 147 88 Vorschrift lies ausgedöpfte dicke Bohnen.

p. 150 l. 26. so dan: lies so daß.

p. 159 1 l. deschwärt, lies beschwehrt.

p. 160 102 Vorschrift l. 7. sezet selbigen auf, gerad. lies sezet selbigen gerad auf.

p. 161 l. 7 statt darum lies darein.

ibid l. 28 Kohlpfanne, die Kohlpfanne.

p. 169 l. 16 ein Loch darauf, lies ein Loch dadurch.

p. 170 l. 19 wie alle Sorten von Saft lies wie alle Sorten von Gemüß.

p. 233. 25 Vorschrift statt die Zungen lies die Augen.

p. 234 muginiren, soll heissen mariniren.

Einleitung.

Es ist besonders anzumerken, G. L., daß alle Speisen, wann sie in ihrer natürlichen Brühe zugerichtet und verfertiget werden, den Menschen weit gesunder seyn, als wann man, durch einen verderbten Geschmack alle Künsteleyen ersinnet, selbige zu verbessern, und dadurch alles untereinander menget; Mann muß sich dahero wohl vorsehen, daß man bey allen Dingen, das vorgeschriebene Zahl und Maaß nicht übertrette. Besonders ist nicht gleich viel, in allen und jeden Gefässen diese oder jene Speiß zuzurichten, indem ein kupfern

Geschirr das nicht verzinnet, bey der Küche gänzlich verworfen, und statt dessen, lieber ein Eisernes erwehlet werde. Da man aber in allen Küchen, besonders in hiesigen Gegenden, erstere nicht überall findet, so werden haubtsächlich in töpfernen und porcellainenen, besonders aber diejenigen Geschirre anempfohlen, die unter dem Nahmen, des Frankfurther nnd Cöllnischen Erdenwerks, bekannt sind; Diese Geschirre sind der menschlichen Gesundheit am zuträglichsten.

Erste

Erste Eintheilung.

Vorbereitungs-Regeln.

Erste Vorschrift.

Unterricht von Reinmachung und Zubereitung alles wild- und zahmen Flügelwerks, sowol zum Kochen, als zum Braten.

Alles zahme Flügelwerk oder Federvieh, es sey jung oder alt, von was Art es auch immer seyn mag, und welches am Spieß gebraten werden soll, muß trocken gepflücket, und so es die Umstände oder Jahrszeit nicht anders leiden, doch wenigstens eine Nacht vorher abgethan werden, daß es recht durchkühlen kann, dann sonsten wird es zähe, wann es auch noch so jung ist, oder noch so viel gekocht oder gebraten würde. Hierauf bereitet man es

ferner zum Braten, also: es seye was es wolle, wild oder zahm, so muß man, ehe man es ausnimmt, die Brust zierlich einschlagen, die Flügel bey dem ersten Gliede abhauen, dann hinten am Halse die Haut in die Länge aufschneiden und den Kropf also heraus nehmen, daß die Haut vorne ganz bleibet, sodann das Eingeweide auch zierlich und reinlich ohne es zu zerreißen ausnehmen, weiter das Huhn oder was es ist, ein wenig über die Flammen halten, daß es absänget, aber daß es nicht schwarz werde, und um diesem vorzubeugen ist es am sichersten, wann man es über Papier und Stroh absänget; man muß das Feuer erstlich ein wenig durchbrennen lassen und dann überhalten, aber nicht so lange, daß die Haut aufschrumpelt, sonsten reisset sie entzwey, wann man die Sachen anspießet, zumal wann es jung ist, dann drücket man die Keulen auf beiden Seiten nieder, daß sich die Brust zierlich in die Höhe giebet, und steckt ein oder zwey hölzerne Spieße durch die Keulen, daß es eine ansehnliche Form bekomme; dann werden die Beine bis über die Hälfte abgehauen, auch der Hals kurz am Rücken abgeschnitten, die Haut aber von dem Kropf und Hals, muß man etwas lang abschneiden, damit, wann man die Sachen überm Feuer steif machet, selbige sich nicht zu weit in die Höhe ziehen könne, dann die Haut

muß

muß den Ort, wo der Kropf gesessen völlig bedecken, sonsten siehet es sehr unansehnlich aus. An Fasanen, Berghühnern, Rebhühnern und Wachteln lässet man die Köpfe mit den Federn daran, und wickelt beym Reinmachen und Braten ein Papier darum, daß sie rein und schön bleiben, dann steckt man es auf einen Stock und hält es über heisses Kohlfeuer und wendet es immer rund, bis es recht steif wird, dann gleich, weil es noch heiß ist, mit ein wenig Butter oder Speck beschmieret und mit einem reinen Tuch abgewischet, so wird es sauber und schön, und kann sodann ferner gespickt, oder mit Speck bewunden und gebraten oder sonst gebrauchet werden, wozu man will. Auf diese Weise bereitet man alles zum Braten bestimmte Flügelwerk.

Was aber von zahmen Flügelwerk, als Hühnern, Kapaunen, Küchlein und andern jungen Federvieh zum Kochen soll gebrauchet und nicht zu lange aufgehoben werden, solches kann man mit heissem Wasser abbrühen und rein machen, und wo es sich irgends thun lassen will, des Tages oder Abends vorher. Wann man die Sachen abthut, muß man folgender Gestalt damit verfahren; So bald man die Gurgel abgeschnitten hat, wirft man es in kaltes Wasser, daß es sich darinnen todt flattert, auf diese Art werden die Federn alle durcheinan-

der naß und laßen sich desto leichter ausrupfen. Das Wasser, das zu den jungen Küchen gebrauchet wird, muß wohl mit kaltem Wasser gemässiget werden, daß es, wann man einen Finger hinein hält, zwar etwas, aber nicht allzu viel brennet, dann in der Geschwindigkeit alles auf einmal, was man abgethan hat, in die Hand zusammen genommen, das meiste kalte Wasser abgeschwänket, und alles auf einmal hinein geworfen und mit einem starken hölzernen Löffel fleißig umgerühret und die untersten oben gekehret, dann muß einer mit kaltem Wasser in Bereitschaft dabey stehen und immer versuchen ob die Federn abgehen, sobald als man solches verspüret, kaltes Wasser dazu gießen und damit umrühren; wann solches recht getroffen wird, lassen sie sich mit Lust in der Geschwindigkeit weis und sauber rein machen, und beym Reinmachen muß man es oft in kaltes Wasser tunken, so werden sie weis und schön und auch geschwind rein; nachdem man viel abgethan hat, muß man sich auch auf viel heisses Wasser richten, daß man es völlig darin umrühren kann. Mit alten Hühnern oder Kapaunen hat es so große Gefahr nicht, dann die verbrennen nicht leicht, und so ein Küchlein oder junges Huhn nicht gut rein gemacht oder abgebrühet wird, so ist auch nichts gutes daraus zu machen. Wann sie dann rein sind,

legt man sie in eine tiefe Schüssel und decket einen angefeuchteten Tuch darüber, so bleiben sie weiß, hänget man sie aber auf, daß sie von der Luft berühret werden, so werden sie roth und unansehnlich. Thut man aber Hühner ab, die einige Tage liegen sollen, so müssen solche trocken gepflücket werden, dann sonsten dauren sie nicht.

Enten, Gänse und Tauben lassen sich gut trocken pflücken und dörfen gar nicht gebrühet werden.

Allem Flügelwerk oder Federvieh, was zum Kochen oder sonsten anderer Art Speisen gebrauchet werden soll, müssen ebenfals die Brüste wohl eingeschlagen, oder bey den Jungen der Brustknochen behende ausgebrochen werden, die Alten, welche eine hohe spitze Brust haben, muß man nicht mit dem Kopfholz sogleich platt schlagen, sonsten schläget man die Haut der Brust entzwey, sondern man muß schräge von der Seiten darauf schlagen, und immer von einer Seiten zur andern umwechseln, bis endlich der Knochen sich bricht und ganz platt wird; dann, wie vorhero schon angezeiget ist, ausnehmen, die Beine dicht an den Keulen abschneiden, mit einem Finger unten zwischen den Keulen und der Haut in die Höhe stoßen, so hoch als man mit dem Finger kommen kann, dann ein kleines Loch durch die Haut schneiden, die Keulen ein wenig zuruck biegen und

die Beine also einstecken, daß man nicht sehen kann, wo sie geblieben sind, hernach ein wenig auswässern und an einen langen hölzernen Spieß stecken, als wann man sonsten Braten anspiesset, und alsdann in einen Kessel mit kochend Wasser halten, daß es ein wenig bestarret und steif wird, dann gleich in kaltem Wasser tunken und mit einem reinen Tuch abtrocknen; so wird es zierlich, weiß und schön, und kann gebrauchet werden wozu man will.

Dies ist die Ordnung, wie man mit allem Flügelwerk oder Federvieh umgehen, und solches zum Kochen oder Braten zubereiten soll und muß.

Zweite Vorschrift und Regel.
Vom Blanchiren.

Alles Fleischwerk, es sey wild oder zahm, in kleinen oder großen Stücken gehauen; insonderheit was zum Kochen soll gebrauchet muß vorhero also zubereitet werden: Erstlich in kleinen oder großen Stücken gehauen, wie man es haben will, und nachdem es gebrauchet werden soll, dann solches ein oder zwey Stunden ein paar mal in reinem Wasser wohl ausgewässert, hernach mit kaltem Wasser zum Feuer gesetzet, daß es bestarret; große Stücken kann man wohl einmal aufkochen lassen, kleine Stücken aber, als zu Fricasse oder zu sonsten etwas, muß

man nicht aufkochen lassen, es gehet sonsten zu viel Kraft mit heraus, daher lässet man es nur gerne so weit kommen, daß es eben bestarret, dann in kalt Wasser gethan und große Stücken mit einem saub rn Tuch abgewischet, und was zu kleinen Stücken eingehauen ist, auch sauber abgeputzet, so ist es zum fernern Gebrauch recht, und solches heisset blanchiren.

Verschiedene Garten-Gewächse und andre Sachen mehr, müssen auch zuweilen, vorkommenden Umständen nach, blanchiret oder vorhero in Wasser einmal aufgekocht und abgebrühet werden, wie hernach folgen wird.

Dritte Vorschrift und Regel.

Von abgeriebener Butter.

Die abgeriebene Butter wird zu vielen Sachen gebrauchet, und also nöthig, daß man es ein vor allemal wisse, wie solche bereitet wird. Man nehme die Butter, welche entweder nach Gutdünken oder nach dem Gewichte angewiesen werden wird, und wasche das Salz rein heraus, in eine Casserol oder Pfanne gethan und gegen das Feuer, oder nur auf heisse Asche gehalten und immer gerühret, bis die Butter wie ein Brey wird. Man muß die Butter nicht schmelzen oder dünner als einen mittelmäßigen Brey werden lassen, auch nicht dicker oder steifer; man

kann soches mit einer gelinden Wärme stetig mäßigen und dann immer rühren, bis sie recht zehe wird und kleine Bläschen macht, so ist sie zum fernen Gebrauch gut.

Auch kann man die Butter, insonderheit wo sie sehr salz und unrein ist, schmelzen, und das Unreine sinken lassen, dann abgekläret und an einem kühlen Orte immer nach einer Seite gerühret, bis sie wie eine Pomade oder wie ein Brey wird, so ist sie auch recht, und man läßt sie stollen.

Vierte Vorschrift und Regel.

Vom eingeweichten Weißbrodt.

Das eingeweichte Weißbrodt wird auch zu vielen Sachen gebrauchet, und bestehet dessen Zubereitung nur darinn, daß man die rechte braune Kruste ganz dünne abschneidet, das Brodt in 4 oder 6 Stücken schneidet und in Rohm, Milch, oder Wasser thut wie es angezeiget werden wird, und wohl weichen lasset, dann mit rein abgewaschenen Händen herausgenommen, und rein ausgedrucket, und dann kann man es mit den Händen klein voneinander reiben und gebrauchen, wozu es nöthig ist.

Fünfte Vorschrift und Regel.

Vom Legiren, was solches ist und heisset.

Legiren heisset und bedeutet eigentlich eine Speise, oder Brühe, (d. i. Sause) zu-

letzt beym Anrichten sämig (dicke) machen, und solches geschiehet mit Blut, mit Eyer = Dotter, und auch mit einem Stücke ausgewaschener Butter.

1. Mit Blut.

Wann man etwas schwarz kochet, als Gänse, Enten, Tauben, auch Fische, welche Blutreich sind, als Karpen, Schleyen, Aal und dergleichen; so hebet man das Blut auf, und rühret dasselbe mit ein wenig Rohm oder Essig klein, nachdem die Speisen sind, und zuletzt, wann man anrichten will, wird solches daran gerühret, und also sämig oder dicke gemacht.

2. Mit Eyer = Dotter.

Und so verfährt man auch, wann man einige Eyer = Dotter ausschlägt, solche entweder mit süssem Rohm, oder mit Weineßig, Wein oder Fleischsuppe, nach Beschaffenheit der Speisen, klein rühret, und zuletzt eine Speise damit sämig oder dicke machet.

3. Mit Butter.

Was man mit Butter legiren will, es sey ein Speise oder eine Sause, so macht man es zurecht, wie sichs gehöret, aber ein wenig dünner als es sonsten seyn müßte, und wann man anrichtet und das Fleisch schon heraus genommen hat, so nimmt man ein

kleines

kleines Stück frisch ausgewaschener Butter, drücket solches ein wenig platt, kehret es in ein wenig Mehl um, und rühret es nur eben auf gelindem Feuer ein wenig ab, als wann man sonsten eine Buttersause abrühret, es gibt solches einen guten Geschmack. Und also legiret man, wann man zuletzt etwas sämig machen und die Sause oder Brühe verdicken will.

Sechste Vorschrift und Regel.

Vom Abschwitzen.

Abschwitzen heisset eigentlich so viel, wann man etwas, es sey Fleisch oder Gartengewächs, oder was es wolle, mit einem Stückchen Butter zum Feuer setzet, und solches in seinem eigenen Saft (d. i. in sich haltenden eigenen Sause) verdeckt, auf gelindem Feuer entweder ganz gahr oder nach Beschaffenheit der Sachen nur etwas abschwitzen lässet, welches bey vorkommenden Sachen schon angezeiget werden wird.

Siebente Vorschrift und Regel.

Eine Farce (Farce ist so viel als Gefüllsel) in Suppen zu gebrauchen.

Man nimmt gerne dazu recht gut Kalbfleisch aus der Keule, (d. i. dem Hinterviertel,) wann man es haben kann, dann das zähe und häutige ist eben nicht gar zu

gut dazu, so schneidet man das Kalbfleisch von der Haut und denen Sehnen sauber ab und in feine Würfeln, und nach Proportion etwas über halb so viel in Würfeln geschnittenes frisches Nierenfett; kann man etwas Ochsenmark mit dazu bekommen, so ist es so viel besser, dieses dann zusammen wohl durchgehackt, daß es recht fein wird, dann ohngefähr auf 2 Pfund Fleisch und Fett 4 Weißbrod genommen; 2 kann man fein reiben und 2 kann man in Milch oder Rohm nach der vierten Vorschrift einweichen und beyde Theile dazu thun, das Weiße und Gelbe von 6 Eyern, Salz, ganz fein gehackte oder geriebene Citron-Schalen, gestoßenen Cardemom und Muskatenblumen, alles nach Proportion und Gutdünken wohl eingerichtet und solches zu dem Kalbfleische gethan und ferner gehackt, das es so fein als ein Teig wird, dann je feiner als es gehackt wird, je besser es ist, zuletzt muß man zusehen, ob es auch noch zu steif seyn mögte, in welchem Fall man es mit noch ein paar Eyer und ein wenig süßem Rohm temperiren kann, bis es einem recht und gut zu seyn dünket; sollte es das erstemal in etwas fehlen, so kann man es nachgehends verbessern; es muß aber so lange gehackt werden bis es recht zähe wird, sonsten hält sie nicht gut zusammen. Man kann von der Farce so viel oder wenig ma-

chen

chen, als man gebrauchet, und obigen Zusatz darnach einrichten; und hievon machet man dann kleine runde und länglichte Fleischklümpchens, so man Fricadellen nennet, auch kann man davon große länglichte Stücken als eine dicke Wurst ausrollen, in die Suppe kochen, und wann man anrichtet, solche entweder ganz, oder in Scheiben geschnitten in die Suppe legen. Man muß aber dieses sowohl, als die kleinen Klümpchens oder Fricadellen, mit feinem, durch einen Durchschlag gesiebtem, gerieben Brodt sauber und fest zusammen rollen, damit sie nicht voneinander kochen. Man kann diese Farce auch in einen großen Klumpen machen und als ein länglichtes Brodt formiren, oben überher mit einem warmen Messer fein glatt machen und einkräusen, dann ein paar Scheiben Speck in eine Torten-Pfanne geleget, die Farce darauf, und also unten und oben mit Feuer gebacken, und beym Anrichten in eine Suppe geleget, ist sehr schön. Auch kann man von dieser Farce zu allerhand Pasteten gebrauchen, man macht ihn aber mit etwas süssem Rohm ein wenig schmeidiger.

Achte Vorschrift und Regel.

Eine Farce zum Farciren.

Diese Farce wird zwar in allen Stücken und mit selbigen Ingredientien wie die vorige

rige gemacht, nur daß man nicht viel trocken gerieben Brodt darein thut, sondern wo nicht alles doch das meiste, nach der vierten Vorschrift in Milch oder Rohm geweichet und dazu gethan, man kann auch zu dieser Farce nach voriger Proportion ein oder anderthalb Weißbrodt oder Semmel mehr nehmen, und an statt der rohen Eyer fast noch einmal so viel Eyer mit einem Stückchen Butter zu einem weichen Rühren machen und solches dazu thun, einige rohe Eyer können auch mit dazu genommen werden, wann es dann bald fein ist; so kann auch Salz, ganz fein gehackte Citronen = Schalen, gestoßen Cardemom und Muskaten = Blumen, Zwiebeln oder Schalotten, Petersillie, Basilicum und was einer sonsten von Kräuter gerne vermag, worzu besonders auch aller Wurzeln empfohlen werden, dazu gethan werden, aber vorher alles fein gehackt, und dann solches alles zusammen so fein gehackt; bis man von dem Rühren nichts mehr uud es einem rechten gelben Teig ähnlich siehet, und so er dem Bedünken nach ein wenig zu steif seyn möchte, so kann man es mit ein wenig Rohm oder Milch verbessern, dann die Farce, die nicht im Nassen gar gemacht wird, kann man fein und delicat machen als man will. Und alsdann kann man mit dieser Farce allerley farciren, wie hernach folgen wird. Auch kann man

davon

davon in allerhand Pasteten brauchen. Auch wie die vorige, ein Stück davon, als ein länglichtes Brodt formiren in einer Torten-Pfanne backen, und in eine Suppe legen, ist auch recht schön. Oder mit einer Scharlotten Sause darüber gegössen auftragen.

Neunte Vorschrift und Regel.

Farce zu kalten Pasteten und womit auch insonderheit gebratenes Flügelwerk oder Federvieh farciret wird.

Dazu kann man ein Stück Kalbs-Braten aus der Keule nehmen, oder gebratene Hühner-Brüste, es mögen junge Hühner, Kapaunen oder Welsche Hühner seyn, es ist alles gleich gut, hat man aber von allen denen nichts, so nehme man ein Stück rohes Kalbfleisch aus der Keule, solches in Würfeln geschnitten und mit einem Stückchen Butter, ein paar Zwiebeln, Kräutern, alles klein gehackt, in eine Casseroll oder Pfanne gethan und auf ein wenig stark Feuer nach der sechsten Vorschrift wohl durchschwitzen und durchbraten lassen, aber nicht zugedeckt, sonst immer gerühret bis es durchgehends steif, und das Blut nur darinnen erstarret ist, dann auf einen reinen Tisch oder Hackbrett gethan und erstlich etwas klein gehackt, dann nach Proportion, als man Fleisch genommen hat, halb so viel nach der dritten

Vor-

Vorschrift abgeriebene Butter, dann auch nach der vierten Vorschrift etwas geweichtes Weißbrodt, etwas weiches Rühren und ein paar rohe Eyer, auch ein wenig fein gerieben Brodt, Salz, ganz fein gehackte Citron=Schalen, gerieben Muskat dazu, dann hackt man es gleichfalls zu einem feinen Teig, so ist auch diese Farce zum Farciren recht gut.

Zehnte Vorschrift und Regel.

Farce von Fischen.

Die Fische, wovon man eine Farce machen will, es mögen Karpfen, Hechte, Aal, große Bärse oder sonsten Fische seyn wie sie wollen, so müssen selbige vorhero geschuppt, ausgenommen, und dann sauber abgewischet werden, dann schneidet man das Fleisch beym Rücken, wo keine Gräten in sind, behend ab, und auch sonsten, wo noch etwas herab zu kriegen ist, das man ohne Gräten haben kann, dann dieses Fleisch rein von der Haut und in Stücken geschnitten, das andere Gerip in ein paar Stücken geschnitten, rein abgewaschen, und nach der zweiten Vorschrift blanchiret, aber kein Salz dabey, dann heraus genommen und das Fleisch rein von den Gräten abgesuchet solches zu den rohen Fischen gethan und durcheinander gehackt, dann ohngefähr halb so viel fein gerieben

Brodt als Fische sind, und auch etwas nach der vierten Vorschrift in Milch geweichtes Weißbrodt, und dann nach der dritten Vorschrift so viel abgeriebene Butter gemacht, als nach Gutdünken zu denen Fischen, so man hat, genug seyn kann, und daß es fett genug wird, dann auch einige Eyer, welches man leicht nach Proportion der Fische sehen kann, wie viel dazu müssen, besonders es gar nicht darauf ankommt, ob ein paar Eyer mehr oder weniger darinn kommen, sie müssen aber roh hinein gethan, und nicht abgerühret werden, insonderheit wo man kleine Klümpe, oder Klöße, Fricadellen davon zu machen gedenket, was aber zum Fareiren, welches in eine Torten-Pfanne oder Backofen gahr gemacht wird, gebraucht werden soll, darinn kann man wohl ein wenig Rührey machen, es wird sehr schön darnach, dann auch Salz, gerieben Muskat, ganz fein gehackte Petersillie und geriebene Citron-Schalen, dann vollends so fein gehackt, daß es wie ein feiner Teig wird, so ist die Farce recht gut. Wann man etwas Aal, oder gebackene Seezungen, oder sonsten andere Fische hat, so kann man solches mit zu Hülfe nehmen, oder auch nach bewandten Umständen überhaupt von solchen Sachen eine Farce machen. Man kann diese Farce auch zu allerhand Fisch-Pasteten machen.

Eilfte

Eilfte Vorschrift und Regel.

Krebs-Butter.

Wann man Krebs-Schalen haben kann, so muß man selbige nicht wegwerfen, sondern alle kleine rothe Beinchens und Schalen wohl aufheben, der schwammige Bauch aber, wo die kleinen Beinen angesessen haben, solchen thut man weg, dann der ist nichts nutz, er färbet nicht und giebt auch keinen guten Geschmack, die reine rohe Schale aber muß man sauber abwaschen und in einem großen Mörser ganz klein stoßen, dann thut man, nach Proportion der Krebs-Schalen, ein gutes Theil Butter in eine Casseroll und läßt sie recht heiß werden, darnach die gestoßenen Krebs-Schalen darein gethan und eine gute Zeit wohl braten lassen, aber zuweilen umgerühret und umgeschüttelt, man kann gleich Anfangs ein paar ganze Zwiebeln und ein Hand voll ganzen Petersillie mit darzu thun, und wenn es sodann eine gute Zeit geschmohret hat, so gießet man ein wenig Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser und lässet es zusammen durchkochen, durch ein kleines Sieb gegossen, die Schalen mit einem Löffel rein aus gedrücket und hingesetzet, daß es kalt wird, alsdann kann man die rothe Butter abnehmen, zusammen schmelzen und zum Gebrauch verwahren. Sie ist zu vielen Sau-

sen, wie auch zu gestoßten jungen Erbsen, Spargeln, ausgemachten Krabben, Blumkohl und allen dergleichen feinen Sachen sehr gut, sie gibt einen angenehmen Geschmack und eine schöne Farbe.

Zwölfte Vorschrift und Regel.

Krebs-Coullige, so man zu Krebs-Suppen und sonsten gebrauchet.

Man machet es anfänglich eben so damit als wann man Krebs-Butter machen will, und wann die gestoßenen Krebs-Schalen genug gebraten sind; so muß man so viel Mehl daran rühren als einem dünket, daß zu so viel sämiger Suppe, als man ohngefähr brauchet, genug seyn kann, und ist im Anfang zu wenig Butter genommen, so muß man noch ein Stück dazu thun, dasselbe auch mit dem Mehl wohl durchbraten lassen und fleißig umrühren, dann zudecken und auf gelindes Kohlfeuer hinsetzen, daß es recht durchziehet, und ob es sich gleich unten ein wenig ansetzet, so schadet solches nicht, wann es nur langsam geschiehet, daß es nicht bräunlich wird, dann muß man eine recht gute kräftige klare Fleischsuppe in Bereitschaft haben, und davon so viel zugießen als nöthig ist, solches wohl zusammen durchkochen und dann durch einen Haartuch oder feines Sieb durchfließen lassen; kann man etwas gute Sause mit dazu geben, so ist solches so viel besser,

und

und also wird man eine recht gute Krebs-Coullige haben, welche zu Suppen und auch andern Sachen sehr gut ist.

Dreyzehnte Vorschrift und Regel.

Braune Brühe zu machen

Man nimmt gutes Rindfleisch, worin man nichts knorplichtes, nervichtes, noch sehnichtes antrifft, das überhaupt ganz rein Fleischigt ist, aus der Keule, 2, 3 oder 4 Pfund und auch wol mehr, so man braucht und nöthig hat; nach dem man dann viel Fleisch nimmt, muß man auch die Größe einer weiten Casseroll oder Pfanne brauchen, dann das Fleisch als einen halben Finger dick in Scheiben geschnitten, und so man will, kann man die geschnittene Scheiben auch ein wenig platt schlagen, dann solches Stück bey Stück eines neben und dicht an das andre in die Pfanne gelegt, und so man will, ein paar gelbe und ein paar weiße Wurzeln, auch ein paar Zwiebein, alles in Scheiben geschnitten, auch Lorbeer-Blätter, und so man zu andern feinen Kräutern, als Thymian, Basilicum, Petersillie und dergleichen, Belieben haben möchte, solches alles darüberher auf das Fleisch gelegt; dann zugedeckt, auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzt und Kohlfeuer darunter gemacht, so breit als die Pfanne ist, und so verdeckt immer schwitzen und braten lassen, bis alle der Saft, so im Anfan-

ge herausgegangen, wieder eingeschmoret und eingebraten, bis das Fleisch recht braun geworden ist, und sich allbereit etwas an die Pfanne angesetzet hat; es muß aber allezeit nur mit langsamen Feuer unterhalten werden, sonsten wird die Brühe leicht bräunlicht, da es sonsten, wann es nur immer auf gelindem Feuer gehet, so leicht keine Noth hat. Auch muß das Fleisch gar nicht gerühret oder umgekehret werden, sondern immer auf die eine Seite recht liegen bleiben, bis es recht braun ist, dann gute klare kräftige Fleischsuppe darauf gegoßen, so viel als nöthig ist, daß die Brühe recht braun, kräftig und hoch von Farbe bleibet, dann kann man es eine kleine halbe Stunde langsam kochen lassen und durch ein kleines Sieb giessen, so ist sie recht und kann gebraucht werden, wozu man will.

Vierzehnte Vorschrift und Regel.

Coullige zu machen

Coullige ist eine sämige durchgesiegte Kraft-Suppe, welche man zu Suppen, Brühen, und vielen andern Sachen gebrauchet, und werden derer mancherley gemacht, wie hernach folget, wir wollen also nur erstlich eine welche ordinair gemacht und gebrauchet wird, zum Fundament hieher setzen. Nämlich man nehme einige Scheiben von geräuchertem Schinken, und einige Scheiben Kalbfleisch,

ohne

ohne Knochen oder Knorpeln oder in Mangel dessen einige Scheiben Rindfleisch, oder aus einer Hammel-Keule, solches wie auch die Schinken ein wenig geklopft, und ein Stück ums andre in eine Casseroll gelegt, zugedeckt und auf gelindem Feuer, als wann man, wie vorhero eine Brühe machet, wohl durchschwitzen und durchbraten lassen, man kann auch Lorbeer-Blätter, Zwibeln und Kräuter mit dabey thun, den wohl einschwitzen lassen, daß es ein wenig gelbigt wird, aber so hochbraun darf es eben nicht seyn, dann streuet man etwas Mehl darüber, nach Proportion, als man viel machet, und lässet es noch ein wenig durchschwitzen und durchbraten, und dann eine gute kräftige Suppe, und so man es haben kann, auch ein wenig gute Brühe mit daran gegossen, zusammen durchkochen lassen, daß es sämig wird, und so kann man es durch einen Haartuch oder einen kleinen Sieb streichen, oder man kann auch vorher das Fleisch und die Kräuter mit einem Schaum-Löffel herausnehmen, solches klein hacken und stoßen, daß es recht klein wird, dann wieder in die Coullige gethan, noch einmal durchkochen lassen und durchgestrichen, so ist sie recht und sehr gut an Sausen, Fricasseen Ragouen, solchen einen hohen Geschmack damit zugeben, wann man ein paar Löffel voll davon dazu thut. Man muß aber ja vor-

vorher kein Salz an die Fleisch- oder Brüh-suppe thut, und zwar insonderheit, wann man eine Coullige damit zu machen gedenket, dann sonsten würde dieselbe, wegen der Schinken, so daran kommen, allzu salz, darum ist es allzeit behutsamer und besser, daß man das Salzen bis auf die letzt verspatet.

Fünfzehnte Vorschrift und Regul.

Eine Braise einzurichten. (**Eine Braise oder einen Brasier einrichten, heißt etwas in einem kupfernen Geschirr, wie weiter hier beschrieben, zurichten.**)

Dieses ist eine vortrefliche Sache, etwas darinnen gahr zu machen, daß es einen schönen und hohen Geschmack bekommt. Nämlich, man will einen Kapaun, welschen Hahnen oder andere Hühner und Küchleins, Enten, Tauben, Hammel-Keule, Kalbs-Keule und Brüste oder was es auch sonsten immer seyn mag, in einer Braise gar machen, so nimmt man einen etwas platten kupfernen Kessel oder Casseroll, nach der Größe als die Sachen sind, daß sie ordentlich darinnen liegen können, wer das Kupfer-Zeug eben nicht hat, der kann sich auch allenfals mit einem dazugeschickten breiten eisernen Kessel oder Pott behelfen, so schneidet man Scheiben Speck und belegt den Boden oder Pfanne oder des Kessels damit, dann auch eine gute

Por-

Portion frisches Nierenfett, solches ein wenig gröblich durchgehackt und über das Speck gestreuet, und von allerhand Kräutern, als ganzen Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Basilicum, auch so man es hat, ein wenig Thymian, ein wenig ganzen Pfeffer, einige ganze Negelein und ein paar Stücke Jngber, das alles dazu hinein, und dann dasjenige, was man darinnen gahr machen will, oben darauf geleget, zugedeckt, auf einen niedrigen Dreyfuß gesetzet und immer nur gelindes Kohlfeuer darunter gehalten, daß es so ganz langsam mit dem Fett in seine eigene Brühe gehet, die Sachen zuweilen um gekehrt; sollte die Brühe allzu kurz darauf werden, so kann man ein wenig Nasses, entweder ein wenig Fleisch-Suppe oder in Mangel deren nur ein wenig Wasser dazu giessen, und also gahr werden lassen, dann kann man eine Sause darüber machen, welche man will, und wie es hernach angezeiget wird.

Sechzehnte Vorschrift und Regel.

Wie man braun gebrannt Mehl machet.

Wann man ein Ragout oder sonsten eine braune Sause machen will, so thut man etwas Butter in eine Casseroll und lässet sie recht heiß und gelb braun werden, dann thut man nach Proportion etwas Mehl hinein und rühret solches mit einem Küchen-Löffel

immer

immer übers Feuer, so lange bis es so braun ist, als man es haben will, und dann muß man die Sachen, als klein gehackte Zwiebeln, Lorbeer-Blätter und dergleichen in Bereitschaft haben und solche in das heisse braune Mehl thun, dieses zusammen durchrühren, und dann auch das andre, wovon man ein Ragout oder Sause zu machen gedenket, dazu thun, noch ein wenig überm Feuer umschütteln und ferner damit verfahren, wie angezeiget werden wird.

Wenn man braun Mehl machet zu Sausen oder andern Speisen, welche mit Zucker gebrochen werden sollen, so kann man, wann man das braune Mehl abrühret, ein wenig Zucker mit darein thun, es bekommt eine schöne hohe Farbe darnach.

Wer täglich mit Kochen umgehet, der kann sich auch braun Mehl in Vorrath machen, nämlich, man nehme ein gutes Theil Butter und lasse sie recht gelb braun werden, dann so viel Mehl hinein gerühret, daß es wie ein Brey wird, jedoch daß man es ordentlicher Weise rühren kann, und immer überm Feuer gerühret, bis es recht hoch braun ist, dann kann man es in einen steinernen Topf oder glasurirte irrdene Schüssel thun, und darin verwahren, so kann man allezeit davon abnehmen so viel man braucht. Nämlich, man hat etwas kalt-gebratenes oder sonsten etwas, und man

will

will in der Geschwindigkeit ein Ragout davon haben, so schneidet man es nur in Stücken, thut es in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, ein wenig von dem in Vorrath habenden braunen Mehle, klein gehackte Zwiebeln, Lorbeer-Blätter, auch so man will, klein gehackte Anschowis, Champion, Cappern und was man sonst will, auch Citron-Schalen und Scheiben, ein wenig Brühe oder Fleisch-Suppe, oder in Mangel von beyden halb Wein und halb Wasser, alles zusammen auf einmal daran gethan und durchkochen lassen, daß nur eine kurtze sämige Sause darauf bleibt, und dann nach dem Salze probiret, so hat man in der Geschwindigkeit ein recht gutes Ragout.

Und so auch, wann man eine braune Sause machen will, es sey von Cappern, Oliven, Anschowis, Morgeln, Trüffeln und Champion oder von deren Ingredientien einige zusammen, so thut man es in einen Topf oder Pfanne nebst ein wenig von dem braunen Mehle, klein gehackten Zwiebeln, Lorbeer-Blättern, Citronen-Brühe oder Fleisch-Suppe, und so es nöthig, auch Salz, solches zusammen durchgekocht, so hat man eine gute Sause

Siebenzehnte Vorschrift und Regeln.

Wie man weiß gebrannt Mehl macht.

Das weiß gebrannte Mehl braucht man zum Theil an Suppen auch an andre Speisen

sen, welche weiß abgemacht werden und man machet es also: will man etwas in Vorrath machen, so thut man ein gutes Stück Butter in eine Pfanne und lässet sie recht heiß, aber nicht braun werden, dann so viel Mehl hinein, daß es wie ein Brey wird, dann noch etwas aufm Feuer gerühret, daß es wohl durchbratet, aber es muß nicht braun werden, dann thut man es gleichfals in eine steinerne Schale und setzet es hin, und hiervon kan man zu Suppen und andern Speisen, welche weiß bleiben sollen, brauchen, oder man kan nach Belieben allemal bey Verfertigung der Speisen nur so viele machen als man nöthig hat.

Achtzehnte Vorschrift und Regel.

Braunen Ueberguß zu Enten, Kalbs-Kopf, Ochsen-Zungen und dergleichen.

Man mache nach voriger sechzehnten Vorschrift ein gutes braunes Mehl, und weil dieser Ueberguß mit Zucker gebrochen wird, so kann man das braune Mehl mit ein wenig Zucker abrühren, daß es recht hoch braun wird, klein gehackte Zwiebeln, Lorbeer-Blätter, gestoßene Negelein, Rosinen, Corinten, in feine länglichte Striemen geschnittene Mandeln, in Striemen geschnittene Citronen-Schalen, diese müssen aber erstlich ausgewässert und dann einmal aufgekocht werden, daß die Bitterkeit heraus

geht, dieses alles zusammen in das braune Mehl gethan und durchgerühret, dann etwas Fleisch-Suppe, oder so man deren keine hat, halb Wasser und halb Wein daran gegossen und damit ein wenig kochen lassen, daß es eine sämige Brühe wird, aber fleißig gerühret, daß es nicht anbrennet, zuletzt thut man auch Wein-Eßig, Zucker, Citronen, und so man will, auch in Würfeln geschnittene Sucate, und so es nöhig ist auch ein wenig Salz darein, dann noch ein wenig durchgekocht, daß es recht sämig gut wird, so ist der Ueberguß recht. Wann man diesen Ueberguß über einen Kalbs-Kopf gebrauchen will, so schneidet man Speck in feine Würfeln, und solches zuletzt zusammen daran gethan, und wann man den Kalbs-Kopf angerichtet hat, so streuet man in feine Würfeln geschnittenes und gebratenes Weißbrodt darüber.

Neunzehnte Vorschrift und Regel.

Wie man sich allezeit ein wenig Brühe oder Kraft-Suppe, ohne besondere Unkosten zu Brühen und Sausen machen kann.

In denen großen Küchen und Haushaltungen hat man dergleichen allezeit in Vorrath, allein wann solches nicht ist und man will doch gerne über einen Braten, es sey vor einer was es wolle, eine gute Sause haben, so muß man es also machen, wann der Braten über halb gahr ist, so gießt man die

Butter

Butter aus der Bratpfanne durch, und begießt alsdann den Braten mit kochendem Wasser, man muß aber nicht allzuviel Wasser nehmen, sonst wird es zu dünn und zu schwach, denn mit der Bratkelle eine kleine Weile den Braten immer damit begossen, und denn solches aus der Bratpfanne durch einen kleinen Sieb gegossen, so hat man ein wenig gute Brühe zu einer Sause, und gehet den Braten deswegen nichts ab, denn thut man die Butter wieder in die Pfanne, begießet den Braten damit und lässet ihm denn vollens gahr braten. Hat man die Brühe zu etwas anders größer nöthig, so kann man den Braten mit gelbbrauner Butter und Citronen-Saft aufgeben.

Und auch:

Wenn man etwas nach der fünfzehnten Vorschrift in einer Braise gahr machet, (Siehe, eben diese fünfzehnte Vorschrift) und sonsten keine Brühe oder Fleisch-Suppe zu der Tütsche oder Sause hat, so muß man, wann die Sachen in der Braise gahr sind, selbige heraus nehmen, und dann die Braise auf einwenig starkem Feuer ganz kurz einbraten lassen, bis daß das klare Fett darauf stehet, dann solches Fett oben abgegossen, ein wenig Mehl überher auf dem Boden gestreuet, solches noch ein wenig einbraten lassen, dann so viel kochend Wasser

als zur Tütsche nöthig thut, darauf gegossen, und damit ein wenig durchkochen lassen, dann solches durch einen feinen Sieb gestrichen, so hat man gleich eine schöne Brühe oder kleine Coullige, man kann sodann nach Belieben Sachen, als Morgeln, Champion und dergleichen daran thun, auch Citron-Saft darin drücken, so hat man eine schöne Brühe.

Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Braune Robert Sause.

Man macht nach der Sechzehnten Vorschrift ein ganz weniges braunes Mehl mit ganz fein gehackten Zwiebeln, ein oder zwey Löffel voll Senf, Citron-Schalen, auch einige Citron-Scheiben dazu gethan, und dann ein wenig Fleisch Suppe oder Brühe daran gegossen und damit ein wenigdurchkochen lassen, daß es eine sämige Sause wird, zuletzt mit ein wenig Wein-Eßig und ein wenig Zucker gebrochen, so ist die Sause recht.

Ein und Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Gelbe Robert-Sause.

Man thut ein Stückchen ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder steinerne Pfanne, denn ein paar Eyer-Dotter, ein oder zwey Löffel voll Senf, Citron-Schalen, ein wenig Wein-Eßig und Zucker, solches mit einem Löffel zusammen durchgeknettet, und

mit

mit ein wenig klarer Fleisch-Suppe oder ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sause gerühret, auch, so es nöthig ist, ein wenig gesalzen, so ist sie gut

Zwey und Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Sause-Blanche, oder eine gelbe Holländische Sause über allerhand Fische zu gebrauchen.

Man thut ein gut Stück ausgewaschener Butter in einen Topf oder erdene Pfanne oder eine verzinnte Casseroll und schläget 5 bis 6 Eyer-Dotter dazu, nebst ganz wenig Mehl, ein paar Lorbeerblätter, ein wenig gestoßene Muskaten blumen, ein paar Stückchen Citron-Schalen, dann solches mit einem Küchen-Löffel wohl zusammen durchgeknettet, und mit ein wenig Wasser abgerühret, daß es eine sämige Sause wird, zu letzt ein wenig Wein-Eßig oder Citron-Saft gebrochen, so stark und so gelinde als man es am liebsten mag, so ist sie recht.

Item

Will man eine Sause zu einer Pästete oder über ein Stück Rindfleisch, gefüllte Kalbsbrust, gestofte Küchleins, Tauben, Enten, und dergleichen brauchen, so rühret man sie anstatt Wasser mit etwas guter Brühe oder kräftiger Fleisch-Suppe ab, und thut einige, Sachen als Champion, Champion-Pulver, Kälber-Gekröse, Morcheln, Pingeln

geln, Trüffeln, Pistacien, was man von diesen oder andern dergleichen Kleinigkeiten haben kann, daran, so wird es eine recht schöne Sause und schicket sich fast über alles, wozu man sie gebrauchen will.

Drey und Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Schüßause, so auch über viele Sachen gut ist.

Man thue ein gutes Stück ausgewaschener Butter in einen Topf oder Pfanne, nebst einen guten Löffel voll Mehl oder nur nach Proportion als man Sause nöthig hat, dann ganz fein gemachte Schallotten oder Zwiebeln, Citron-Schalen, Lorbeerblätter, ein Bündchen Kräuter, als Petersillie, Basilicum, ganz wenig Thymian, dieses zusammen durchgeknettet, und dan recht gute starke braune Brühe, so nach der Dreyzehnten Vorschrift gemacht worden, daran gegossen, so viel als nöthig ist, und damit abgerühret zu einer sämigen Sause, zuletzt Citron-Saft darein gethan, so ist die Sause recht und fast zu allen Pasteten, als auch sonsten zu allen andern Sachen mit Nutzen zu brauchen. Man kann sie auch mit einigen Sachen so man haben kann, wie die vorige verändern, nachdem die Umstände sind, und wie man sie gebrauchen will.

Vier und Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Gelbe Citron-Sause.

Ein Stück ausgewaschener Butter, ein ganz wenig Mehl, 4 Eyer-Dotter, von 2 oder 3 Citronen die braunen Schalen abgerieben, dann auch den Saft hinein gepreſt die Kerne müſſen aber nicht mit hinein kommen, dieſes alles in einem Topf oder Pfanne wohl durchgeknettet, und dann mit halb Waſſer und Wein zu einer sämigen Sauſe abgerühret, und mit Zucker gebrochen daß es süß genug wird, und ſo es von dem Wein und Citron-Saft nicht ſcharf genug worden iſt, ſo kann man ein wenig Wein-Eßig zugießen. Dieſes iſt eine angenehme Sauſe über farcirte Ochſen-Zungen, ordinair gekochte Ochſen-Zungen, Küchlein, Tauben, Enten, Lamm-Fleiſch und alles dergleichen.

Fünf und Zwanzigſte Vorſchrift und Regel.

Gelbe Citron-Sauſe mit Mandeln.

Dieſe wird eben wie die vorige gemacht, nur, daß man abgeſchälte Mandeln in feine länglichte Striemen ſchneidet und ſolche zuletzt in die Sauſe thut, oder beym Anrichten überſtreuet. Auch kan man mit Pingeln und Piſtacien eine beliebige Veränderung machen

Sechs-

Sechs und Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Weiße Caper-Sause

Ein gutes Stück ausgewaschener Butter, einen halben Löffel voll Mehl, 2 Eyer-Dotter, ein wenig gestoßene Muskatenblumen, Lorbeerblätter, ein paar Stückchen Citronschalen, dieses zusammen in einer Casseroll oder Pfanne wohl durchgeknettet, dann ein paar Löffel voll Capern darin gethan, und mit guter klarer kräftiger Fleischsuppe, oder in Mangel deren mit ein wenig Wein und Wasser zu einer sämigen Sause abgerühret, mit ein wenig Zucker gebrochen, so ist sie recht und gut zu gebrauchen, wozu man will.

Sieben und Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Braune Caper-Sause.

Man mache ein wenig hochbraun Mehl, nach der sechzehnten Vorschrift und thue klein gehackte Zwiebeln, Lorbeerblätter, ein klein Bündchen feine Kräuter, als Petersillie, Basilicum und ein ganz wenig Thymian, solches zusammen gebunden, ein paar Löffel voll Caperen, und so man will, auch kleine Corinten, alles in das heisse braune Mehl gethan, und damit auf dem Feuer durchgerühret, und dann eine gute Brühe oder Wasser und rothen Wein daran gegossen, auch Citron, Negelein und Zucker daran gethan, auch, so es nöthig ist ein wenig Salz, dann solches

zu einer sämigen Sause kochen lassen, so ist sie recht, und man kann sie brauchen zu Pasteten von Wild, Hasen, wilden und zahmen Enten wie auch Tauben, aber nicht allezeit, sondern nur dann und wann zur Veränderung; Auch kann diese Sause über vorhero abgebratene Enten, Tauben, gekochte Ochsen-Zungen und mehr dergleichen gegeben werden.

Acht und Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Weiße Schallotten = Sause.

Ein Stück ausgewaschener Brtter, einen Löffel voll Mehl, eine gute Portion ganz fein gemachte Schallotten, solches zusammen durchgeknettet, dann mit einer klaren Fleischsuppe, oder nur mit ein wenig Wasser angenetzet, und damit zu einer sämigen Sause abgerühret, zuletzt mit ein wenig Wein = Eßig gebrochen, und so man einen halben Löffel voll Champion = Pulver daran thut, so wird es so viel besser. Diese Sause ist gut zu allen gebratenen Sachen, als Carbonade, von was vor Sorte Fleisch es auch seyn mag, auch zu Grillade (oder Rostbraten) von allerhand gebratenen und rohen Sachen, auch über einem gebratenen Kapaun und dergleichen.

Neun und Zwanzigste Vorschrift und Regel.

Anschowis = Sause.

Ausgewaschene Butter, einen Löffel voll Mehl ganz klein gehackte Schallotten, eine

Por=

Portion klein gehackte Anschowis, Citronen, Lorbeer-Blätter, dieses zusammen durchgeknettet und mit einer guten Brühe abgerühret, ein wenig Champion-Pulver ist auch sehr gut daran. Diese Sause ist insonderheit gut über allerhand Arten Fische und in Fisch-Pasteten, und sonsten auch zu Grilladen, farcirten Sachen und dergleichen. Die Anschowis müssen vorher nur ein wenig ausgewässert werden. Und wer keine Anschowis hat, der nehme ein gut Stück Hering, solchen von den Gräten abgemacht, mit einem Stückchen Butter, Zwiebeln oder Schallotten ganz fein gehackt, und dann nach obiger Regel gemacht, so ist es auch recht gut.

Dreyßigste Vorschrift und Regel.

Auster-Sause.

Die Austern werden aufgemacht aus den Schalen geschnitten, in ein Geschirr gethan, ein ganz wenig Wasser daran gegossen, und solches nur einmal aufgekocht, dann ein gut Stück ausgewaschene Butter, nebst einen Löffel voll Mehl in eine breite Pfanne oder Casseroll zusammen durchgeknettet, auch einen Löffel voll Champion-Pulver und Citronen dazu, dann das Auster-Wasser durch einen kleinen Sieb daran gegossen, ist das Auster-Wasser nicht genug, so gießt man ein wenig Wasser und Wein darzu, auch

gestoße;

ßene Muscaten-Blumen, und dann solches zu einer sämigen Sause abgerühret, dann kann man von den Austern den Bart abmachen, und die reinen Austern zu der Sause thun, so wird selbige recht. Will man einige Austern ganz klein hacken und solche vorher in das Mehl und Butter einknetten, ehe man es abrühret, so ist solches vortreflich gut. Diese schicket sich auch fast über alles, als über gebratene Kapaunen, gebratene und gekochte Fische, insonderheit über Hechte, auch allerhand feine Pasteten, wovon sie auch seyn mögen, auch über abgeschwitzte Küchlein, Lamm-Fleisch, und über alles was man nur will.

Ein und dreyßigste Vorschrift und Regel.

Muschel-Sause.

Man muß erstlich etliche rothe Muschlen aufmachen und aus den Schalen nehmen, und dieselben mit etwas Schallotten klein hacken, dann ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl und die gehackten Muscheln, nebst Lorbeer-Blättern, Citronen, Muschkaten-Blumen, dieses alles in ein Geschirr durchgeknettet, und mit ein wenig Brühe oder Fleischsuppe, oder ein wenig Wein und von der Muschelsuppe zu einer sämigen Sause abgerühret, auch recht naturell abgekochte Muscheln, den Bart abgemacht, und zuletzt in die Sause gethan,

so

so ist sie gut und ebenfals wie die vorhergehende zu allen zu gebrauchen.

Zwey und dreyßigste Vorschrift und Regel.

Aufgezogene Butter, oder sämige Butter-Sause.

Die Butter muß man vorher wohl auswaschen, und die Hälfte in einen Topf oder Pfanne thun, nebst 2 bis 3 Löffel voll Wasser, und einer guten Messerspitze voll Mehl, solches auf gelindem Feuer abgerühret und mit dem Löffel die Butter immer in die Höhe gezogen, und dann die andere Hälfte Butter, so man zurück gelassen hat, muß man alle nach stückweise dazu thun, und wann die letzte darin und geschmolzen ist, so wird sie sämig und gut seyn, dann muß man sie gleich abnehmen, sonsten käset oder rinnet sie leicht. Diese Sause ist gut über Fische, Fisch-Pasteten, besonders in eine Stockfisch-Pastete.

Drey und dreyßigste Vorschrift und Regel.

Rom-Brühe oder Sause.

Man nimmt etwas ausgewaschene Butter, aber nicht so viel als zu denen andern Sausen, weil sie mit fetten Rohm abgerühret wird, und also auch nur ganz wenig Mehl und ein paar Eyer-Dotter, etwas Petersillie in Wasser einmal aufgekocht und klein gehackt, ein wenig gestoßene Muskaten-

ten-Blumen und ein wenig Salz, dieses zusammen durch geknettet, und mit süßem Rohme abgerühret, so ist sie gut. Diese Sause gebrauchet man insonderheit über gekochte Karuschen, Stockfisch-Pasteten, und womit man sie sonst geben will. Wann man sie über Stockfisch, oder in eine Stockfisch-Pastete geben will, so kann ein wenig ganz fein gehackte Schallotten oder Zwiebel daran gethan werden.

Vier und dreysigste Vorschrift und Regel.

Gelbe Wein-Sause mit Corinten.

Ausgewaschene Butter, ein wenig Mehl, 3 bis 4 Eyer-Dotter, dieses zusammen durchgeknettet, dann Citronenschalen, Citronenscheiben, rein gemachte Corinten, Muskatenblumen und ein wenig Zucker, und dann mit Wein abgerühret, solte sie von dem Wein nicht scharf genug werden, so kann man ein wenig Wein-Eßig zu gießen. Diese Sause giebt man über Pudding, verlorne Eyer und dergleichen.

Fünf und dreysigste Vorschrift und Regel.

Eine andere Wein-Sause.

Ausgewaschene Butter, Eyer-Dotter und nur ganz wenig Mehl, gestoßene Muskatenblumen, dieses zusammen durchgeknettet, und dann mit halb Wein und Wasser abgerühret, mit ein wenig Zucker gebrochen,

so

so ist sie recht, und wird über frische Bärsche, Forellen, Gründlinge und dergleichen gegeben.

Sechs und dreysigste Vorschrift und Regel.

Coccolad-Sause.

Man nehme ein Stück abgewaschene Butter, 3 bis 4 Eyer Dotter, und an statt Mehl ein Viertelpfund fein gestoßener und durchgesibter Coccolade, dieses zusammen in eine Pfanne wohl durchgeknettet, und mit Wein und ein ganz wenig Wasser abgerühret, sollte es von der Coccolade nicht süß genug werden, so kan man noch ein wenig Zucker dazu thun, so ist es eine schöne Sause. Man kann sie auch über einem Pudding, junge Küchlein, Tauben und dergleichen geben.

Sieben und dreysigste Vorschrift und Regel.

Sauerampfer-Brühe über Schollen, Butt, Lamm-Fleisch, Kalbfleisch, Klöschens und dergleichen.

Man nehme einige Hände voll Sauerampfer denselben wohl gewaschen, ein paar mal durchgehackt, und in einen verdeckten Topf in seiner eigenen Brühe gar schwitzen lassen, dann ein Stück ausgewaschener Butter, ein wenig Mehl, ein paar Eyer-Dotter, solches zusammen in einer Pfannen durchgeknettet, und dan auch den Sauerampfer

mit

mit seiner Brühe dazu gethan, und so er nicht Nasses genug bey sich haben möchte, ein wenig Wasser oder Fleischsuppe dazu gegossen, auch ein wenig Salz, Zucker und Muskatenblumen daran gethan, und zu einer sämigen Brühe abgerühret, so ist sie recht. Man kan auch Corinten darein thun zur Veränderung.

Sechs und dreysigste Vorschrift und Regel.

Sause-Hachee.

Man nehme Morgeln, und Trüffeln, Champion, so man will, Pingeln und Pistacien, solches alles klein gemacht, und klein gehackt, dann muß man nach der sechzehnten Vorschrift ein wenig gelbbraun Mehl machen, und ganz fein gehackte Zwiebeln darein thun, und nebst den gehackten Ingredientien, auch ein wenig Citron-Schalen, solches alles zusammen durchgerühret, und dann mit ein wenig recht guter Brühe sämig durchgekocht, und zu lezt Citronen-Saft darin gedrückt, so ist sie sehr gut über oder unter ein Stück gekochtes Rindfleisch, ingleichen über alle Sachen, welche, nach der fünfzehnten Vorschrift in einer Braise gahr gemacht werden.

Neun und dreysigste Vorschrift und Regel.

Brühe von Hammel- oder Kalbfleisch zu Suppen und zu Sausen.

Es ist bey der neunzehnten Vorschrift angezeiget, wie man sich ohne besondere Unkosten

kosten bey vorkommender Gelegenheit ein wenig kräftige Sause oder Brühe Suppen verschaffen könne, so kann man auch nach dieser Regel, wann man ein wenig Brühe oder Kraftsuppe bedarf, nur ein paar Scheiben gut Hammel- oder Kalbfleisch, oder ein paar Scheiben gut Ochsenfleisch, was man haben kann, mit ein paar Scheiben Schinken in eine kleine Casseroll thun, nebst ein paar ganzen Zwiebeln und Lorbeerblättern und solches auf gelindem Feuer ganz braun einschwitzen lassen, als wie man nach der dreyzehnten Vorschrift sonst eine Brühe machet, hat man dann gahr keine frische Fleischsuppe, so gieße man ein wenig kochend Wasser darauf und lasse es damit ein wenig kochen, dann durch einen kleinen Sieb gegossen, so kann man es zu Suppen gebrauchen, wie man will.

Und will man eine kleine Coullige oder sämige Kraftsuppe davon haben, so läßt man es nicht gahr zu hochbraun einschwitzen, und streuet ein wenig Mehl darüber, kurz vorher, ehe man das Nasse darauf giesset, solches noch ein wenig zusammen durchbraten lassen, dann Suppe oder ein wenig kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht und dann durch einen kleinen Sieb gestrichen, so hat man gleich eine kleine Coullige oder kräftige Brühe, man drücke beym Anrichten ein wenig Citronsaft darein, und

hat

hat man einige Ingredientien oder feine Sachen, als Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen, so kann man solche mit daran thun, und gebrauchen wozu man will.

Vierzigste Vorschrift und Regel.

Schinken-Coulis.

Man nehme ein paar Scheiben von geräuchertem Schinken, und so er gar zu salz ist, so thut man es vorher ein wenig ins Wasser, dann klein gehackt mit ein wenig rohem oder gekochtem Fleisch, was man nur hat oder haben kann, ein weiß Brod in Wasser geweichet und wieder ausgedrücket, ein oder zwey hart gekochte Eyer, das alles zusammen in einen Mörser ganz klein gestoßen, dann ein wenig braun Mehl gemacht mit Zwiebeln und Lorbeerblättern, das gestoßene darein gethan und übers Feuer wohl durchgerühret und durchgebraten, dann eine gute Fleischsuppe, wo kein Salz in ist, oder in Mangel deren kochend Wasser darauf gegossen, Fleischsuppe ist allezeit am besten, solches wohl durchgekocht, und durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen, welches letzte allezeit besser ist, es kostet aber ein wenig mehr Mühe, und also hat man auch hievon eine schöne Coulis oder Kraftsuppe, welcher man sich mit Nutzen bedienen kann, wozu man will.

Ein und vierzigste Vorschrift und Regel.

Englische Sause.

Man nehme eine gut Stück ausgewasche-
ner Butter einen kleinen Löffel voll Mehl,
solches zusammen durchgeknettet, ein paar An-
schowis einige Capper Schallotten, blanchir-
ten oder einmahl aufgekochten Petersillie, al-
les klein gehackt, auch Citronschaalen und
Lorbeerblätter, alles zu dem Mehle und But-
ter, hinein geknettet und dann mit einer gu-
ter Brühe zu einer sämigen Sause abgerüh-
ret dann macht man einige gekochte Eyer-
Dotter in kleine Stücken, und thut sol-
che auch darin oder streuet sie beym Anrichten
über, so ist sie recht. Man giebt diese über
gebratene Kapaunen, junge Hühner, Kalbs-
braten und alles man will dann streuet man
auch in feine Würfeln geschnittenes gebra-
ten Brodt darüber, auch ein paar Schei-
ben Schinken, erstlich ein wenig gebraten,
und dann auch in ganz feine Würfeln ge-
schnitten, und über gestreuet.

Zwey und vierzigste Vorschrift und Regel.

Weiße Sause unterm Braten, es sey Kalbsbraten, Lammsbraten, Hühner, Enten und was es wolle.

Man nehme einige Anschowis oder Sar-
dellen, solche von den Gräten abgemacht,
und mit einer Zwiebel und einem kleinen

Stück-

Stückchen Butter ganz fein gehackt, ein Stück ausgewaschener Butter in eine Casseroll oder eiserne Pfanne gethan, nebst ein wenig Mehl und gehackten Anschowis, solches zusammen durchgeknettet und auch ein wenig Pfeffer und geriebene Muskat daran, und dann mit einer guten Fleischsuppe zu einer sämigen Sause abgerühret, zuletzt etwas viel Citronsaft darin gedrücket, auch eine Citron in Würfeln geschnitten, und dazu gethan, so ist es eine recht schöne Sause, nach einem hohen Gout. Man kann die Sause unterm Braten oder auch überher geben, über einem Rinderbraten ist sie auch gut. Auch kann man gebraten Brodt überstreuen.

Wer keine Sardellen haben kann, der nehme ein Stück guten Hering, er thut in dieser Sache dasselbe.

Drey und vierzigste Vorschrift und Regel.

Spanische-Sause.

Man nehme 5 bis 6 Sardellen, und hacke sie klein mit einem Stück ausgewaschener Butter, und thue sie in eine kleine Casseroll mit ein wenig klein geschnittenem Schinken, klein gehackten Schallotten und etwas weißen Baumöle, solches zusammen etwas braun schwitzen lassen, dann etwas Coulis oder sämige Kraftsuppe darauf gegeben

geben, kann man aber deren keine haben, so streuet man ein wenig Mehl darüber und lässet es damit schwitzen, und dann darauf gegossen was man hat, solches wohl durchkochen lassen und durch einen kleinen Sieb oder Haartuch gestrichen; dann ein wenig Champagner-Wein, Citronsaft und Champion daran, noch einmal zusammen durchgekocht, so ist sie recht und eine gute Sause, die man sich auch machen kann wobey und worüber man will.

Vier und vierzigste Vorschrift und Regel.

Poivrade-Sause.

Man nehme etwas Knoblauch, Zwiebeln Basilicum und Lorbeerblätter, solches ein wenig zusammen durchgehackt, mit etwas Butter auf dem Feuer ein wenig abgeschwitzt, dann etwas guten Essig darauf, und ein wenig damit durchgekocht, etwas sämige Coulis darauf, oder in Mangel deren, muß man im Anfange bey dem Abschwitzen ein wenig Mehl daran thun, und hernach das beste darauf gießen, was man haben kann, wann es ein wenig gekocht, so streichet man es durch einen kleinen Sieb oder Haartuch, und dann mit Citron-Saft und einem Stückchen frischer Butter nach der Fünften Vorschrift ablegiret und sämig gemacht, so ist sie recht.

Fünf und vierzigste Vorschrift und Regel.

Sause-Hage.

Man mache ein wenig gelbbraun Mehl mit fein gehackten Zwiebeln oder Schalotten nach der sechzehnten Vorschrift und thue denn auch darein ein kleines Bündchen feiner Kräuter, als Thymian, Basilicum, Petersillie und Lorbeerblätter, Cappern, Trüffeln, kleine eingemachte Gurken, oder frische Gurken in Würfeln geschnitten: abgeschälte Oliven und Sardellen, dan ein wenig Schů und Wein darin gethan und damit durchkochen lassen, zuletzt Citron-Saft daran gedrücket, so ist es recht. Man kann alle obige Sachen ganz darein thun, oder gröblich klein hacken, wie man will.

Sechs und vierzigste Vorschrift und Regel.

Sause blanche auf eine andere Art als bey der 22. Vorschrift.

Man nehme ein Stück ausgewaschener Butter, einen Löffel voll Mehl, solches erstlich durchgeknettet, dann 4 bis 5 Eyer-Dotter, ein paar gehackte Sardellen, ein Bündlein von feinen Kräutern, wie zu der obigen Sause, alles wohl mit der Butter, den Eyern und dem Mehle durch einander geknettet, und dann mit Fleischsuppe, Wein und Wein-Eßig zu einer sämigen Sause abge-

gerühret, zuletzt Citron-Saft und hart gekochte Eyer-Dotter in Würfeln geschnitten daran gethan, so ist sie recht. Man kann sie gleichfalls gebrauchen, wozu man will.

Sieben und vierzigste Vorschrift und Regel.

Sauce a la Reine.

Man lasse ein Stückchen Butter recht gelbbraun werden, und thue dann ein Handvoll abgeblätterter oder gröblich gehackter Petersillie darein, dann etwas Coullige oder sämige Kraftsuppe, Weinessig und gehackte Sardellen auch daran gethan, und dann ein wenig zusammen durchkochen lassen, so ist sie recht und gut, und zu allen zu gebrauchen; insonderheit aber über und unter gebratene Sachen, als Grillade, Coutletten, auch zu allen andern Braten, wie auch zu gebratenen Fischen.

Acht und vierzigste Vorschrift und Regel.

Stahl Sause.

Wird eben so gemacht als die vorige, aber an statt Petersillie muß man Suppenkräuter, als Kerbel, Sauerampfer und dergleichen nehmen.

Neun und vierzigste Vorschrift und Regel.

Pohlnische Brühe.

Man nehme ein gutes Theil Sardellen oder Anschovis, solche abgewaschen und ein

wenig ausgewässert, dann nur mit den Gräten und einem Stückchen frisch ausgewaschener Butter klein gehackt, dann in eine Casserolle gethan, nebst etwas Fleischsuppe, Rhein-Wein, Zwiebeln, etliche Petersilien-Wurzeln, etwas geriebenen Weisbrod, alles wohl zusammen gekocht und durchgestrichen, dann ein klein Stückchen frischer Butter mit klein gehackten Scharlotten ein wenig durchschwitzen lassen, und dann die durchgestrichene Brühe darauf gegeben, ist sie nicht sämig genug, so kann man noch ein wenig gerieben Brodt dazu thun und damit durchkochen lassen, so ist sie recht und gut.

Fünfzigste Vorschrift und Regel.

Sauce Remolade.

Man nehme Zwiebeln, Petersillie, reingemachte Sardellen und Capers, solches alles klein gehackt und mit geriebenem Muskat, ein ganz wenig gestoßenen Pfeffer, weiße Baumöle, Wein-Essig, einen Löffel voll Senf, und so es nöthig seyn mögte, auch ein wenig Salz, in ein Kümchen zusammen gerühret, so ist sie recht und eine schöne Sause, nach einem hohen Gout. Man kann sie zu Braten, Coutletten, und Grillade von allerhand Fleisch und Fischen geben.

Ein und fünfzigste Vorschrift und Regel.

Sauce a la Daube.

Wann man etwas a la Daube abkocht, wovon hernach eine Regel folget, und man sol-

solches kalt geben will, so macht man folgende Sause dabey, nämlich, man nehme einige rein gemachte Anschovis, oder Sardellen, Capers, Zwiebeln und Petersillie, solches alles ganz fein gehackt, ein wenig klein gestoßenen weißen Pfeffer, Citron-Scheiben in kleine Würfeln geschnitten, ein wenig Baumöle und so viel Wein-Eßig als nöthig thut, dieses zusammen durchgemenget und in ein Kümchen besonders beygesetzet.

Giebt man aber die Daube warm, so macht man zwar dieselbe Sause, aber man thut sie in eine kleine Casserolle oder Pfanne, und so viel Butter als eine Welschenuß groß in Mehl umgekehret, und damit aufm Feuer ein wenig abgerühret und dann gleichfals in ein Kümchen besonders beygegeben. Man kann diese Sause auch sonsten gebrauchen, wozu man will.

Zwey und Fünfzigste Vorschrift und Regel.

Artischocken-Stühle zu zubereiten

Denen Artischocken schneidet man erstlich unten und rund herum alle harte Schalen Blätter sauber ab, und dann so weit als der Stuhl gehet, oben glat abgeschnitten und eine Weile ins Wasser gelegt, und hernach gahr gekocht, aber nicht zu mürbe, heraus genommen und in kaltes Wasser gethan, hernach das Unreine, so noch an dem

Stuhle sitzet, sauber ausgeputzet, und dann wieder abgewaschen, so kann man sie gebrauchen wozu man will.

Drey und fünfzigste Vorschrift und Regel.

Fein Ragout, welches man als ein besonderes Gericht, und auch in - und über vielen andern Sachen gebrauchet.

Dieses Ragout bestehet aus lauter feinen Sachen, als Kälberrüssel, Ochsengaumen und Mäuler, Kälber, Hammel-Lämmer-und Schweinsschnauzen, Kälbermaul, auch Kälber-und Schweinsohren, Morcheln, Trüffeln, Champion, Hahnkämme und dergleichen, alles und ein jedes muß vorher nach seiner Art mürbe gekocht, und dann sauber abgeputzt werden; die Kälberrüssel weis ausgewässert, und dann nur einmal aufgekocht, Morcheln, Trüffeln und Champion in warmen Wasser geweichet, und von den Morcheln die Stengeln abgeputzet, Artischockenstühle werden nach vorhergehender Regel präpariret und in Würfel geschnitten. Nun ist es wohl nicht thunlich, und auch eben nicht nöthig daß man alle obige Sachen auf einmal haben soll, oder haben kann, sondern was gegenwärtig und zur Zeit davon zu haben ist, muß man gebrauchen. Und wann dasjenige, so man hat, vorhero abgekocht und sauber ausgeputzet ist, so schneidet man es klein, ein jedes nach seiner Art, und dann so macht man nach der sechzehnten Vorschrift ein wenig

nig

nig gelbbraun Mehl mit kleingehackten Zwiebeln und Lorbeerblättern, Schallotten sind besser als Zwiebeln dann auch die Sachen dazu hinein gethan, über dem Feuer ein paar mal umgeschüttelt, und recht gute Brühe daran gegossen, dann läßt man es ein wenig zusammen durchkochen, zuletzt ein wenig Salz und Citronen daran gedrücket, so ist es recht.

Vier und Fünfzigste Vorschrift und Regel.

Fein Ragout von Fischwerck.

Dieses Ragout bestehet aus lauter feinen Sachen. Fischen, als Austern, Muscheln, Karpfen-Milch, Hecht-Lebern und dergleichen. Und wann man dann von solchen Sachen hat und gebrauchen will, so wird solches vorhero nur ein wenig steif gemacht, geschnitten, und dann Morcheln, Trüffeln, Champions, und kleine länglichte Klümpchens oder Fricadellen von Fisch-Farce, so nach der zehnten Vorschrift gemacht wird, zur Verlängerung mit dazu nehmen, und solches zu einem feinen Ragout gemacht, wie das vorhergehende; so kann man es in allen Fisch Pasteten gebrauchen, und auch sonsten über Fische geben.

Fünf und Fünfzigste Vorschrift und Regel.

Kalbs-Brust, Hammel Brust und Lämmer-Brüste zu farciren.

Wenn man Kalbs-Hammel-oder Lämmer-Brüste füllen will oder farciren, so nimmt man das Vorderviertel und hauet den

Rücken mit dem Halse in die Länge ab, daß die Brust etwas breit und zierlich bleibet, dann auch den Bein-Knochen eben über dem Gelenk kurz vor dem Blatt abgehauen, dann thut man einen Schnitt in die Länge über das Blatt, und löset den Knochen ganz behende und zierlich heraus, und heftet das Fleisch wieder zusammen, und an dem Ende, wo das Viertel abgeschnitten ist, mit einem langen spitzigen Messer zwischen dem Fleisch und den Rippen wohl gelöset, aber dabey wohl zugesehen, daß man kein Loch, weder oben durch das Fleisch, an die Seite, oder unten durch die Rippen sticht, dann die Brust ein wenig abgewaschen und hernach wieder abgetrocknet, dann eine gute feine Farce gemacht, nach der siebenden Vorschrift oder nach der achten Vorschrift und damit die Brust gefüllet, und das Loch wieder zugeheftet, so kann man sie auf allerhand gebrauchen, wie hernach folget.

Sechs und fünfzigste Vorschrift und Regel.

Hühner, Kapaunen, Kalekuten, Enten, Tauben, Küchlein und alles dergleichen roh zu farciren.

Alles, was man von obigen Sachen roh farciren will, muß vorhero nach der ersten Vorschrift erstlich sauber rein, aber nicht steif gemacht werden, wann es ausgenommen, so schneidet man einen geraden Schnitt längst den Rücken, und löset sodann die

Haut

Haut mit allem Fleische, so daran sitzen bleiben kann, rund herum ab, die Keulen und Flügel, nebst allem Brust-Fleische muß alles an die Haut bleiben, man muß die Keulen und Flügel an den Gelenken behende auslösen, daß man nur das blose Gerippe heraus bekommt, dann eine feine gute Farce gemacht nach der siebenten oder achten Vorschrift so viel man zu dem, was man farciren will, ohngefähr braucht, dann macht man die Farce hinein, wie einem dünket, daß es genug ist, und schlägt es hinten wieder zusammen, und nehet sodann die Haut zu, dann umgekehret, und die Keulen, Flügeln und Brust, fein zierlich zurecht gedrücket, daß es sein rechtes ansehen wieder bekommt, wie es zuvor gewesen, und dann kann man es nach der Fünfzehnten Vorschrift in einer kleinen Braise gahr machen, und auf mancherley Arten gebrauchen; Auf solche Art kann man alles Flügelwerk farciren. Mit jungen Sachen, als Küchleins und dergleichen, kann man auf folgende Art eine Veränderung machen, nämlich, man mache ein wenig weich Rührey, und thue etwas fein gerieben Weis-Brodt, ein wenig Salz, Muskatenblumen, feingehackte Petersillie, und auch, so man will, feine Schallotten dazu, dieses zusammen wohl durchgerühret, hernach noch ein paar Eyer und ein paar Löffel voll Rohm dazu gethan, daß es

recht schmeidig wird, dann kann man den Küchlein die Haut auf den Brüsten mit einem Finger lösen, das Angerührte in eine Sausen Sprütze gethan, und von solchem zwischen die Haut und Brust ein wenig hinein gesprützet, dann vorn beym Halse gebunden, und die Küchlein zierlich zurecht gedrücket, inwendig kann man sie mit ein wenig Farce füllen, will man eben nicht besonders eine Farce dazu machen, so nehme man die Leber und Magen, und hacke solche mit etwas Speck, geriebenem Weisbrod, Salz, Zwiebeln und ein paar Eyern, ganz klein, und fülle solches in die Küchlein, dann mache man es auch in einer kleinen Braise gahr; ist auch recht gut und mit allerley Sausen zur Veränderung zu geben.

Sieben und Fünfzigste Vorschrift und Regel.

Wie man alles gebratene Flügelwerk farciret.

Alles, was man von gebratenem Flügelwerk farciren will, es seyen Hühner, Kapaunen, Kalekuten, Küchlein, Enten, Tauben und was es sonsten seyn mag, solchem schneidet man die Brust ganz heraus mit dem Brust-Knochen, und zwar also, daß die Keulen und Flügel in ihrer Form sitzen bleiben, dann macht man von der Brust eine feine Farce, nach der Neunten Vorschrift, und wenn die Farce gemacht ist, so legt man sie auf das Huhn, zwischen deu Keulen und

Flügeln, so hoch als es vorhin gewesen ist, man giebt ihm dann auch eine zierliche Form, und machet es mit einem Messer fein glatt, und kräuset es mit dem Messer ein wenig kraus und bunt über, und backt es dann in einer Torten-Pfanne; in die Torten Pfanne muß man ein wenig Wasser un[d] Butter thun, daß es nicht stöckerig wird und oben nur das meiste Feuer halten, s[o] kann es gegeben werden, womit man will. Und also kann man nach dieser Regel alle[s] gebratene Flügelwerk farciren.

Acht und Fünfzigste Vorschrift und Regel.

Wie man Karpfen und andere Fische farciren muß.

Man nimmt einen oder mehr Karpfen, nachdem man nöthig hat, solche werden erstlich abgeschuppt, und abgewaschen, dann die Haut längst dem Rücken von dem Kopf bis an den Schwanz an beyden Seiten sauber gelöset, und also die Haut rund herum behende abgemacht, doch so, daß sie ganz bleibt, dann das Mittelstück heraus geschnitten, daß der Kopf und Schwanz an der Haut sitzen bleibet, dann schneidet man das beste Fleisch von den Gräten ab, was man ohne Gräten abkriegen kann, man muß etwas ander Fischwerk dazu nehmen, sonsten wird man nicht genug haben, dann eine gu-

te feine Farce davon gemacht, nach der zehnten Vorschrift und damit die Karpfen gefüllt, dann ein Stückchen Butter in einer Torten-Pfanne heiß und gelbbraun werden lassen, die Karpfen da hinein gelegt, und also unten und oben mit Feuer gebacken und öfters mit Butter bestrichen; und so kann man auch andere Fische, insonderheit die Hechte und große Bärse farciren.

Neun und Fünfzigste Vorschrift und Regel.

Brodt-Farce zu Klümpchens.

Man nehme 3 bis 4 Weisbrod, nachdem man brauchet, solche, nach der vierten Regel, wohl eingeweichet und hart ausgedrucket, dann so viel Butter als man gutdünket, nach Proportion, dazu genommen, in eine Casserolle oder Pfanne gethan und geschmolzen, dann auch das Brodt dazu, und zusammen auf dem Feuer wohl durchschwitzen lassen, aber immer gerühret, dann hingesetzt, daß es ein wenig abkühlet, darnach kann man 5 bis 6 Eyer zu 4 Weisbrod nehmen solche erstlich besonders ganz klein schlagen und dazu rühren, nebst ein wenig Salz und Muskatenblumen, auch so man will, Corinten, dieses alles ganz sachte untereinander gerühret, und dann kann man es ohngefähr wol sehen, ob es zu steif oder zu weich ist, ist es zu weich, so thut man ein wenig ganz fein durchgesiebtes gerieben Brodt,

oder

oder ein paar fein gestoßene Zwieback dazu, ist es aber zu steif, so thut man ein paar Löffel voll süßem Rohm dazu, und dann kan man mit 2 hölzernen Löffeln kleine zierliche länglichte, dreyeckigte Klümpchens davon machen, sie werden recht gut. Oder man kann sie auch also anrühren, man reibe die Butter erstlich ab, nach der dritten Vorschrift daß sie wie ein Brey wird, und dann das geweichte Brodt dazu gethan, und ferner angerühret, wie oben angezeiget worden, sie werden recht gut.

Sechzigste Vorschrift und Regel.

Brod-Klümpchen auf eine andere Art.

Man nimmt fein gerieben, und durch einen Durchschlag gesiebtes Weißbrodt, so viel einem beliebet, und thut es in eine tiefe Schüssel, dann nach Proportion geschmolzene Butter hinein gethan und durchgerühret, hernach thut man erstlich 2 bis 3 Eyer darein, und rühret solches wohl durcheinander, ist solches nicht genug, so thut man mehr Eyer und auch ein paar Eyer-Dotter, nebst ein wenig Salz und Muskatenblumen dazu, wohl durcheinander gerühret, daß es ein rechter feiner Teig wird. Diese Art Klümpchens werden ganz klein, rund und auch länglicht gemacht, eben so als kleine Fleisch-Klümpchens oder Fricadellen, werden auch also mit rein gewaschenen Händen gerollet, und müssen

sen etwas länger kochen, als die zuerst beschriebenen, so werden sie auch recht gut.

Ein und sechzigste Vorschrift und Regel.

Eine Brodt-Farce auf eine andre Art welche man auch zu Klümpchens, und sonst allerhand mit zu füllen, gebrauchen kann.

Man mache erstlich ein gutes weiches Rühreÿ von 6 bis 8 Eyern mit einem guten Stücke Butter, und wann solches gemacht ist, so rühret man es wohl klein, uud dann 2 bis 3 geriebene Weißbrodt, ein wenig fein gehackte Petersillie, Muskatenblumen, Salz, ein paar rohe Eyer, ein wenig süßen Rohm, zusammen wohl durchgerühret, daß es nach Augenmaß nicht zu steif und auch nicht zu dünn ist, so kann man auch Klümpchens davon machen, die recht gut sind.

Will man aber etwas damit füllen, als nämlich, eine Kalbsbrust, Lämmerbrüste, junge Hühner und Küchleinsbrüste, zwischen Haut und Fleisch, so macht man es mit süßem Rohm nur ein wenig geschmeidiger oder dünner, und so man will, kann man etwas Morcheln, Trüffeln, Champion und Schallotten klein hacken, solches dazu thun und dann damit füllen, was man will, ist auch recht gut.

Zwey und sechzigste Vorschrift und Regel.

Verlohrne Eyer zu machen.

Man muß eine etwas weite Casseroll oder Kessel mit ohngefähr 2 bis 3 Finger breit hoch

Was-

Wasser darinn, zum Feuer setzen, und wann solches Wasser anfanget zu kochen, so sprenget man etwas Essig darüber, und dann schlägt man die Eyer eins nach dem andern in das heisse kochende Wasser; man muß die Eyer nicht eines auf das andere fallen lassen, sondern zusehen, daß sie allemal nebeneinander zu liegen kommen, und wo möglich, zwischen einem jeden Ey etwas Raum bleibt, auf daß sie nicht zu sehr aneinander backen; wann man dann so viel hinein geschlagen hat, als ordentlicher Weise darinn liegen können, so muß man wohl zusehen, daß man noch gerade, wann die Eyer anfangen ein wenig hart zu werden, dieselbe mit einem feinen Schaumlöffel ein wenig löset, dann etliche setzen sich gerne an, man muß aber so behende damit umgehen, daß man sie nicht zerbricht, und auch, daß man sie nicht zu hart werden lässet, sondern wann das Weisse rundherum nur solchergestalt bestarret ist, daß es den Dotter in sich halten kann, so sind sie gut, und muß man sie gleich mit einem Schaumlöffel heraus nehmen, und in kaltes Wasser legen, und wann man sie dann in Suppen, oder auf einer Schüssel, oder sonst gebrauchen will, so kann man sie rundherum ein wenig abputzen.

Drey und sechzigste Vorschrift und Regel.

Gallert oder Gelee.

Dazu nimmt man recht guten fein geraspelten Hirsch-Horn, und zwar nach Propor-

portion als man viel Gallert gebrauchet oder nöthig hat, von einem Pfund Hirsch-Horn kann eine gute Schüssel voll und auch wohl ein wenig mehr gemacht werden, man thut dann Hirsch-Horn in eine kupferne Blase oder einen Topf, und gießet 3 bis 4 Kannen gutes Brunnen-Wasser darauf, der Hirsch Horn muß aber nicht gewaschen werden, es gehet sonst zu viel Kraft damit weg, dann zum Feuer gesetzt, daß es langsam anfänget zu kochen, und wohl abgeschäumet; wer da will, der kann ein paar Kälber-Füße, Hüner-Füße oder sonst Kalbs-Knochen, solche vorher wohl quetschen oder kreuzweis durchhacken und mit dazu thun, dann lässet man es 4 bis 5 Stunden immer ganz sachte und zugedeckt kochen, es muß aber nicht überkochen, wann es denn solange gekocht hat, daß man meynet, daß es gut ist, so thut man ein paar Löffel voll auf ein Teller, und setzet solches an einen kühlen Ort, daß es bald kalt wird, so kann man sehen ob es steif genug ist; ist solches noch nicht, so kann man es noch etwas kochen lassen, dann absetzen, daß es ein wenig sincket, und dann das klare abgegossen, das Dicke, so auf dem Grunde bleibet, kann man in einen Tuch gießen und rein auswringen, daß die Kraft heraus kommt; dieses heißet eine Distanz zum Gallert, und dann thut man folgendes darein, zu einem Pfunde Hirsch-Horn, ein

auch

auch wohl anderthalb Boutellien Wein, man kann Rhein, alten Franz- oder nur jungen Wein nehmen, welche man will, dann auch von 3 bis 4 Citronen die braunen Schalen dünne abgeschnitten und dazu gethan, auch den Saft hinein gedrücket, aber die Kerne müssen nicht mit hinein kommen, Zucker so viel, daß es süß genug wird, Negelein, Zimmet, Cardemom und Muskatenblumen, alles zusammen ganz darein gethan, und ein wenig langsam gekocht, dann probiret man, ob es süß genug ist, und ob auch sonst noch etwas daran fehlet, denn 8 bis 10 Eyerweiß zu einem steifen Schaum geschlagen, und in dem kochenden Gallert gethan, und immer mit einer Kelle in die Höhe gezogen, so lange bis daß das Eyerweiß sich meistens ganz vertheilet hat, dann abgenommen und ein paar Löffel voll kaltes reines Wasser dazu gegossen, eine kleine Weile damit stehen lassen, daß es sich theilet oder das Klare von dem Unreinen sich abscheidet, dann eine Serviette, da keine Löcher inne sind, über einen Stuhl gebunden und den Gallert ganz langsam dadurch laufen lassen, das erste welches durchläuft, pflegt gemeiniglich etwas trübe zu seyn, daher muß man es so lange abgießen, bis daß es ganz klar durchläuft, und dann was man noch zurück hat, immer allmälig und ganz sachte nach gegossen, bis es all ist, und so ist

der

der Gallert in so weit fertig, und kann man ihn anrichten auf was für eine Art man wolle, entweder in Gläßer oder Theezeug, oder nur so kalt werden lassen, und dann mit einem Löffel ausgestochen. Wer etwas davon färben will, der färbet roth mit rothen Kornblumen, gelb mit Safferan, blau mit Violenblumen, und wie es einen jeden sonst beliebet.

Vier und sechzigste Vorschrift und Regel.

Blanc-manger, oder weisse Mandel-Gelee.

Man thut recht ordinairen Gallert, wie er nach vorhergehender Regel gemacht worden, in ein Geschirr, und einige Handvoll ganz fein wie Mehl gestoßene Mandeln, worunter einige bittere Mandeln seyn müssen, dann etwas Zucker und etwas süssen Rohm, den Rohm muß man vorher aufkochen, und solches alles zusammen gethan, auf dem Feuer gerührt bis an das Kochen, aber kochen muß es nicht, dann abgesetzet, daß es etwas abkühlet, und öfters umgerühret, wann es dann so weit, daß es nur noch laulicht ist, so streicht man es durch ein Haartuch oder feinen Sieb, so viel als man nur durchkriegen kann, und auf die Schüssel gegossen, daß es vollends kalt wird, so ist es recht. Wann man aber kein Gallert hat, und gleichwohl eine Blancmanger haben wollte, so kocht man nur vor-

her

her ein wenig rein gemachte Kälberfüsse mit der Haut, als wann man ein wenig Gallert machen will, und thut gleich anfangs etwas Citron und ganzes Gewürz mit daran, und wenn er starck und steif genug ist, nur ein wenig durchgekläret, und denn gemacht, wie vorher gezeiget.

Fünf und sechzigste Vorschrift und Regel.

Butter abzuklären zu allerhand Gebackenen.

Man nimmt so viel Butter als man meynet zum Backen nöthig zu haben, thut selbige in einen Topf und setzet sie zum Feuer, daß sie allmälig schmelzet, und sodann eine gute Zeit immer ganz langsam kochet, und stetig nur ein ganz gelindes Feuer darunter gehalten, daß die Butter ja nicht braun wird, denn sonst verlieret sie ihre Kraft, auch muß man die Butter im währenden langsamen Kochen nicht abschäumen, denn sie kochet sich von selbsten rein, der Schaum setzet sich oben zu einer Haut, und das dicke Salz und Unreine setzet sich unten zusammen: Wann man denn siehet daß die Butter klar und schön wird, so setzet man sie ab, und läßt sie eine kleine Weile stehen, daß sie recht sinket, dann kann man mit einem kleinen Schaum-Löffel das oberste Unreine ganz sachte abnehmen, und die reine klare Butter durch einen kleinen Sieb in eine Casserolle, die ja nicht naß seyn muß, abklären, und von

dem dicken Salz abgießen, so ist die Butter recht und kann man damit ausbacken, was man will. Wann es sich aber zutragt, daß die Butter in währendem Backen anfängt zu schäumen, und man daher mit dem Geba-ckenen gar nicht fortkommen kann, so rühret solches von nichts anders her, als daß man in einigen Stücken nicht recht damit umgeht, dann erstlich kläret man die Butter nicht recht also ab, wie oben beschrieben stehet; Vors andere läßt man die Butter entweder nicht heiß genug, oder auch wol gar allzu heiß werden, ist die Butter nicht heiß genug, so kann sie das Gebackene nicht ordentlich und wie gehörig bezwingen, und muß daher nothwendig in Schaum gerathen, wird die Butter gar zu heiß, so wird sie braun und verlieret dadurch ihre Kraft, daß sie gleichfals zum Schäumen geneigt ist; Und vors dritte, so thut man gemeiniglich mehr Gebackenes in die Butter hinein, als sie ordentlicher Weise bezwingen kann, daher sie dann auch nothwendig schäumen muß. Man hüte sich also nur vor diesen 3 Stücken und kläre die Butter recht ab, und dann wenn man backen will, daß dieselbe ihre rechte Hitze habe welches man leicht aus der Bewegung der Butter sehen kann, oder man darf auch nur ein wenig Teig von demjenigen so man ausba-cken will, in die Butter hinein fallen lassen, bleibet solches auf dem Grunde liegen, so

ist dieselbe noch nicht heiß genug, wird es aber gleich von der Butter in die Höhe geworfen, so ist sie recht, und kann man den Anfang damit machen, man mus aber auf einmahl nicht mehr hinein thun, als die Butter bezwingen kann, welches auch leicht zu beobachten ist, denn, wenn die Butter anfangen will zu schäumen, so ist eines von den dreyen ganz gewiß Schuld daran, wird solches aber verhütet, und alles wohl in acht genommen, so hat man von denen nichts zu besorgen, und kann man die Butter gebrauchen bis fast wenig oder nichts mehr übrig ist; will man aber die Sachen, so in solcher Butter gebacken werden, recht hochbraun von Farbe haben, so nimt man zu 6 Pfund Butter einen Schoppen Rüböhl, dieser wird mit ein paar Zwiebeln und ein Krust trocken Brodt recht abgekreizet, und hernach unter die Butter gegossen und umgerührt, ist ein bewährtes Stück.

Sechs und sechzigste Vorschrift und Regel.

Ein Klar Teig, womit man allerhand ausbacken kann.

Man thut gut feines Mehl in eine tiefe Schüssel, so viel man meynet nöthig zu haben, und rühret es dick und steif an mit ein wenig Bier, dann ohngefähr zu einem halben Pfund Mehl 3 bis 4 Eyer, aber nicht

alle auf einmal, sondern eines nach dem andern hineingerühret, wann man ein wenig Rosenwasser und gestoßenen Cardemom hinein thut, wird es so viel besser, auch einen Löffel voll frischen Jescht (Jescht ist Bierhefe) darein gethan, und dann muß man zusehen, ob es von den Eyern auch dünn genug geworden ist, wo nicht, so muß man noch ein wenig Bier dazu gießen, aber zu dünn muß es ja nicht seyn, sonsten läuft es allzusehr ab, wann man etwas damit ausbacket, dann setzet man es an einen warmen Ort, daß es ein wenig aufgehet, und dann kann man alles damit ausbacken, was man will. Man muß es aber nicht zu heiß hinsetzen, sonsten setzet es sich gerne an, welches nicht gut ist.

Sieben und sechzigste Vorschrift und Regel.

Ein ander Klar zu allerhand Gebackenen, insonderheit wo Zucker über gerieben wird.

Man nehme auf zwey gute Hände voll Mehl eine kleine Hand voll fein geriebenen Zucker, dann das Weisse von 2 oder 3 Eyern, erstlich wohl klein geschlagen, und damit angerühret, doch auch also, daß es etwas dick bleibet, dann mit ein wenig Wein temperiret, daß es nicht gar zu dick und auch nicht zu dünn ist, und auf solche Art rühret man so viel an, als man benöthiget ist, und kann man gleich damit backen, es kommt

kein

kein Jescht oder Hefe darein, und darf also nicht erstlich aufgehen. Es wird recht schön.

Acht und sechzigste Vorschrift und Regel.

Feiner Butter-Teig zu Torten, allerhand feinen Gebackenen.

Man nimmt das beste und feinste Mehl dazu, das man haben kann, und thut es auf einen Backtisch, man muß es aber nach Proportion einrichten, wie viel Teig man braucht, und zwar können auf 3 Pfund Mehl 2 Pfund Butter, und auch wohl drittehalb Pfund genommen werden; Man macht in der Mitte des Mehls ein rundes Loch, und thut einige Stückchen von der ausgewaschenen Butter darein, ein paar Eyer, auch wol ein wenig Franz-Brandtwein, solches alles erstlich in das gemachte Loch durcheinander gerühret, und dann ferner mit gut-rein-kaltem Brunnen-Wasser angenetzet und angerühret, daß es ein rechter guter mittelmäßiger steifer Teig wird, und denselben auf dem Backtisch wohl durchgearbeitet, und mit den Händen wohl durchgewälgert, und oft ganz dünnes Mehl untergestreuet, und dann muß man ihn ein wenig ruhen und durchziehen lassen; hernach theilet man den Teig in 3 oder 4 Theile und rollet jedes Stück besonders aus, ohngefähr als einen Finger dick; die Butter aber muß

man, wo es sich nur darnach passen will, ein oder 2 Stunden vorher rein auswaschen, und wieder in reines kaltes Wasser thun, so wird sie wieder hart und schön, und wann man die Butter auswäschet, so muß man sie mit den Händen wohl durcharbeiten, daß sie recht zähe wird, und immer die Hände mit der Butter in kaltes Wasser halten, sonsten wird die Butter zwischen den Händen zu weich.

Wann dieses alles verrichtet ist, so trocknet man die Butter zwischen 2 Tüchern rein ab, und theilet sie auch in 3 oder 4 Theile, wie den Teig, aber von der Butter ein Theil weniger als Teig, damit man eine Platte überschlagen kann, dann nimmt man ein Theil ausgerollten Teig und ein Theil Butter, und legt solche in dünnen Scheibchen überher auf den Teig, dann legt man wieder ein Stück ausgerollten Teig darüber, und dann wieder Butter, und das so lange, bis es alle ist, das letzte aber muß Teig seyn, und dann die Kante rund herum umgeschlagen und ausgerollet, dann wieder zusammen geschlagen und wieder ausgerollet, und solches drey- aufs höchste viermal gethan, so ist der Teig fertig und recht gut.

Wann man nur ein wenig Teig machet, so darf man den Teig und die Butter nicht

in

in Stücken zertheilen, sondern man rollet den Teig, legt die Butter in dünnen Scheiben überher darauf, schlägt ihn dann ein paar mal über einander zusammen, und wie vorher gerollet, so ist er auch eben so gut. Wann man feine Pasteten mit Blätterteig machet, so darf man den Teig eben nicht so zart machen, als sonsten, wann man Torten und Gebackenes davon machet, jedoch nachdem die Pasteten sind.

Neun und sechzigste Vorschrift und Regel.

Einen andern feinen Teig zu Torten und Gebackenen.

Man nehme ein halb Pfund ausgewaschener Butter zu ohngefähr einem Pfund fein Mehl, solches auf einen Backtisch gethan und durch einander gemenget, und ein wenig durchgeknettet, dann 4 bis 5 Eyer mit ein wenig Wein wohl klein gequerlet, damit den Teig vollends angenetzet, zusammen durchgeknettet, und dann kein Mehl mehr darunter, hernach etliche mal ausgemangelt, und wieder zusammen geleget, wie vorher, so ist er recht und gut. Diesen Teig kann man sich insonderheit zur Sommerzeit bedienen, wann man wegen der Wärme mit dem Blätterteig nicht wohl fortkommen kann.

Siebenzigste Vorschrift und Regel.

Einen mürben Teig.

Diesen Teig kann man ordinair und auch recht fein machen, nachdem er gebraucht werden soll, will man eine Pastete von Hasen, Enten, oder was es sonsten seyn mag, in einem mürben Teig machen, so nimmt man recht gutes, ordinaires Mehl, und auf ein jedes Pfund Mehl ohngefähr ein halb Pfund Butter gerechnet, und dieses wird also gemacht: Das Mehl muß man auf einen Backtisch thun, nach Proportion als man viel Teig gebrauchet, und dann so viel Butter dazu rechnen, als gesagt ist, die Butter aber vorher wohl auswaschen, und dann stückweise unter das Mehl geworfen und unter einander gemenget, ferner in die Mitte ein Loch gemacht, 3 bis 4 Eyer darein geschlagen, dann mit recht kaltem Wasser angenetzet, wohl durchgemenget und zusammen gearbeitet; man muß das Wasser nicht gerade zugießen, auf daß der Teig ja nicht zu weich, sondern fein steif und gut wird, und dann wohl durchgearbeitet, so wird es ein guter Teig zu ordinairen Pasteten. Will man aber einen mürben Teig zu etwas feines gebrauchen, als zu jungen Küchlein, Tauben, Lamm-Fleisch und dergleichen, so nimmt man feiner Mehl und auch etwas mehr Butter dazu, dann eben so wie der vorhergehen-

den gemacht und verfertiget, und so kann man ihn so fein und delicat machen, als man will, daß man auch Torten davon machen kann.

Ein und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Gebrannten Wasser-Teig.

Dieser Art Teig wird zu großen und insonderheit zu aufgesetzten Pasteten gebrauchet, als nämlich von Wild, Rindfleisch, alten Welschen Hahnen, und dergleichen. Und wann man eine solche Pastete machen will, so thut man ein gutes Theil ordinair Mehl auf einen Backtisch, machet in die Mitte des Mehls ein Loch, und rühret es an mit kochendem Wasser, aber ja darnach gesehen, daß der Teig nicht zu weich wird, sondern fein hart und steif bleibet, so kann man desto zierlicher eine Pastete mit allerhand Figuren davon verfertigen, und dann muß man den Teig wohl durcharbeiten, so kann man Pasteten davon machen, wie man will. Und wann man eine aufgesetzte Pastete von feinern Sachen machen will, als Hasen, Enten, Kapaunen, Küchlein, Tauben, und dergleichen, so nimmt man auch feiner Mehl, und thut auch ein gutes Stück Butter, nachdem man viel Teig machet, oder nachdem man den Teig recht gut haben will, in das Wasser, womit man den Teig anrühren will, dann setzet man das Wasser mit der

Butter zum Feuer, und wann es anfänget zu kochen, und man den Teig anrühren will, so nimmt man mit einem hölzern Löffel immer oben ab Wasser und Butter zugleich, doch muß man zusehen, daß man die Butter zu Anfange fast alle herab bekommt; wann etwa Wasser übrig bleiben sollte, so verfertiget man ebenfals einen guten steifen Teig, wie oben gemeldet ist, und alles, was man von diesem Teig an Zierathen an die aufgesetzte Pasteten verfertiget, das bleibet auch im Backen in selbiger Figur stehen und backet nicht aus, hingegen der mürbe Teig und Blätter-Teig thut solches nicht, sondern wann man daran gleich noch so viel Zierathen machen wollte, so backet er doch aus, und ist nicht zu sehen.

Zwey und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Wie man bey vorkommenden Umständen einen Rand von Teig um eine Schüssel setzen muß.

Man machet ein wenig gebrannten Wasser-Teig, nach obiger Regel, aber keine Butter darein, denselben Teig muß man recht steif und fest machen und wohl durcharbeiten, dann wälgert man es aus wie einen Kringel, so lang, daß man es um den Rand der Schüssel legen kann, dann schläget man Eyerweiß klein, und bestreicht damit den Rand von der Schüssel, und leget den Teig darauf an die Kante rund herum, machet beyde

de Enden mit Eyern zierlich zusammen, und drücket es dann fein zierlich und glatt mit den Fingern in die Höhe und an die Schüssel fest, dann mit einem Kneifeisen, oder womit man sonsten kann, so krauß und so bunt gemacht, als man will und kann, darnach schlägt man das Eyergelb auch klein und bestreicht den aufgesetzten Rand damit, und gegen dem Feuer, oder in einer Torten-Pfanne, oder in einem verschlagenen Backofen austrocknen lassen, so ist es recht, brauchet man einen etwas hohen Rand, so muß man den Teig darnach im auswälgern auch dick lassen, und mit einem Rollholz ein paar mal überfahren, daß er ein wenig platt und breit wird, aber nicht zu dünn, sonsten stehet es nicht, an beyden Seiten die Kanten eben geschnitten und um die Schüssel gesetzet, wie vorher angezeiget, und auch also getrocknet, und so kann man es um große und kleine Schüsseln machen, auch so hoch und so niedrig als man sie braucht.

Drey und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Ein Laff einzurichten.

Man nimmt einige Kälber-Roden, solche erstlich umgekehret, und dann in lauwarmen Wasser ausgespühlet, aber nicht allzu rein, dann mit Salz bestreuet und 24 Stunden darinn liegen lassen, und hernach im Rauch trocknen, dann saure Waddick aufgekocht

und

und wieder kalt werden lassen, mit etwas Salz wohl durchgeschlagen, die Kälber-Roden in Striemen geschnitten, doch also, daß sie an einem Ende zusammen sitzen bleiben, dann einen Stein daran gemacht, daß sie sinken, und dann mit der Waddick in ein kleines Tönchen gethan, fest zugemacht, daß keine Luft dazu kommen kann, wann man davon gebrauchen will, so muß man durch ein Zwickloch so viel heraus zapfen als man gebrauchet, so kann er wohl ein halb Jahr dauren, er muß aber nicht an einem dumpfigten Orte stehen.

Vier und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Oblaten oder Hostien zu machen.

Man nimmt dazu von dem besten und feinsten Mehle, so man haben kann, oder Stärke, oder Stief und rühret es an mit reinem kaltem Wasser, daß es nicht zu dünn und auch nicht gar zu steif und dick wird, und in einem glatten und platten Kuchen-Eisen gahr gebacken, daß sie weiß und schön bleiben. Man muß das Eisen erstlich auf beyden Seiten recht warm oder heiß werden lassen, mit ein wenig Speck oder weißen Wachs wohl einschmieren, und dann rein wieder auswischen, so backet es gut ab.

Fünf und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Eine Peckel oder Lake einzurichten.

Man nimmt gutes Brunnen-Wasser und thut so viel Salz darein, so scharf als

man

man sie haben will, und mit einer Ruthe eine gute Weile wohl geschlagen, bis sie ganz klar aussiehet, und man das Salz nicht mehr sehen kann, so ist sie recht, und kann gebrauchet werden, wozu man will. Wann man zur Sülze und dergleichen eine Lake machet, so thut man auch wohl etwas Eßig mit darunter. Auch kann man die Lake aufkochen, wieder kalt werden lassen, und alsdann gebrauchen.

Sechs und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Wie man die Coutlettchens oder Carbonade vorher schneiden und präpariren muß.

Man nimmt dazu das Rückenstück von dem Vordertheile, es sey vom Kalbe, Hammel, Lämmern oder Schweine, was man hat und haben will, hauet die dicken Rückknochen sauber heraus, und Rippenweise voneinander geschnitten, und wann es sich zuträgt, daß bey Hammeln und Lämmern das Fleisch zuweilen etwas dünn ist, so kann man eine Rippe um die andre, den Knochen heraus schneiden, ist aber das Fleisch an sich selber gut, so ist solches nicht nöthig, dann solche abgeschnittene Rippen oder Coutlettchens nur ein wenig platt geschlagen, mit einem Messer-Rücken überklopft, auch vorn das Spitze von den Knochen ein wenig sauber abgeschabt, dann die Carbonade in geschmolzener Butter umgekehret, und mit gerie-

riebenem Brodte, welches mit Salz, fein gehackter Petersillie und ein wenig gestoßenem Pfeffer angemenget ist, bestreuet, und auf den Rost langsam gahr gebraten, so kann man damit garniren was man will, auch kann man sie als ein besonders Gericht geben, und eine weiße Scharlotten-Sause, oder was man sonst vor eine Sause gerne vermag, dabey geben. Zu den kleinen und feinen Lämmer-Coutlettchens macht man ein Kästchen von Papier, thut geschmolzene Butter darein, und bratet sie darin auf langsamen Feuer und auf den Rost gahr, und aufgegeben wie man will.

Sieben und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Wie man die Fricandaux von Kalbfleisch schneiden und präpariren muß.

Man nimmt eine Kalbskeule und schneidet die Haut rund herum sauber ab, und das Fleisch mit großen Stücken, wie die Falten gehen, von den Knochen abgelöset, so bekommt man 3 bis 4 gute Stücke, auch alle Haut und Sehnen, so sich inwendig bey der Ablösung finden, rein abgeputzt, das Fleisch mit dem platten Hackmesser nur ein wenig platt geschlagen, und die unebenen Kanten ein wenig abgeschnitten, und auf einer Seite sauber übergespickt, dann thut man es in eine Casseroll, erstlich aber leget man ein Stückchen Butter, Lorbeerblätter

und

und ein paar ganze Zwiebeln mit Negelein besteckt darunter, und die gespickte Seite von dem Fricandaux muß unten gekehret werden, zugedeckt und auf einen niedrigen Dreyfuß auf Kohlen immer sachte in seiner eigenen Brühe schwitzen lassen, bis dieselbe zuletzt ganz eingeschwitzet ist, und das Fleisch auf der gespickten Seite beginnet ein wenig gelbbraun zu werden, dann kehret man es um, läßt es noch ein wenig braten, und dann gießet man ein wenig kochend Wasser daran, oder besser, wann man es hat, ein wenig Fleisch-Suppe, welche man sich von dem Abfalle und Knochen leicht anschaffen kann, dann ein wenig Butter in Mehl umgekehret und auch daran gethan, ein wenig durchgekocht, und wann es nöthig ist, auch ein wenig Salz daran, so ist es recht, und also gibt man die Fricandaux als ein Gericht und ist sehr schön. Will man aber Fricandaux machen, die man um Blumen-Kohl, junge Erbsen, Spinnat, Sauerampfer und dergleichen leget, so schneidet man das beste Fleisch in kleine Scheiben, als einen Finger dick, ein wenig übergeklopft, und sauber gespickt, dann kann man es in ein wenig Wasser, ganz wenig Salz, Lorbeerblätter und ein paar Zwiebeln mit Negelein besteckt, halb gahr kochen, dann läßt man ein wenig Butter in eine Casseroll recht gelbbraun werden, und thut die Fricandaux ganz

dünn

dünn mit Mehl bestreuet, da hinein, läßt es auf heißer Asche ein wenig schwitzen, und ein paar Löffel voll von der Suppe darauf gegeben, solches mit denen Fricandaux wohl zusammen durchgerittelt, so wird die Brühe sämig, dann wieder auf heiße Asche gesetzt, und zugedeckt, daß es sich ganz kurz einbraiset, und die Brühe ganz kurz und zähe wie ein Syrop wird, man muß es zuweilen rütteln, daß die Butter nicht darauf kläret, so wird es recht und schön.

Alles Fett muß wohl von denen Fricandaux als von der Suppe abgethan werden, wann man was nasses daran giesset, und dann kann man sie brauchen, wozu man will.

Acht und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Allgemeine Anwendungen über das Obs. Von Birnen.

Gemeiniglich schicken sich diejenigen, welche wir roh am wohlschmeckendsten finden, nicht zum Kochen oder Backen, weil sie zu vielen Saft und nicht genug Bestandtheile haben, sie fließen also im Kochen auseinander, und im Backen geht der Saft weg, und es bleiben nur die Steine zurück.

Zum Kochen werden große Birnen erfordert, die etwas zäh sind, und doch keinen Mangel an Saft haben, diese, wann sie langsam gekocht, und nicht, wie gewöhnlich, abblanchirt werden, nehmen eine angenehme

rothe Farbe an, und da durch das langsame Kochen die rohen Theile besser aufgelöset werden, so erhalten sie einen der Zunge gefallenden Geschmack, den man, wann man sie roh versucht hat, nicht bey ihnen vermuthen soll.

Zum Backen taugen die zu saftigen Birnen nichts, sondern nur ganz trockene, und die wenig Steine haben; die Bergamotten schicken sich am besten dazu, müssen aber sehr behutsam getrocknet werden, sonst dorren sie ganz aus.

In den niederrheinischen Gegenden wird viel Wesens aus getrockneten Birnen, besonders in bürgerlichen Haußhaltungen gemacht, vornemlich, wann zu Ende des Winters rohes Obs und Zugemüse fehlet. Um aber recht wohl schmeckende Brotbirnen zu liefern, wird schon eine vorsichtige Hand, und eine Wahl der Sorten erfordert, nicht daß man die schlechtern wegwerfe, sondern daß man die Besten nicht mit den Schlechtern vermische, und Jene für die erste Tafel aufhebe, die Uebrigen aber sonst verbrauche. Wer recht gute Backbirnen haben will, soll die Birnen nicht zu früh verbacken, dann so ist das Fleisch noch roh, und erhält auch im Backen keine Süßigkeit, man darf auch nicht zu lange warten, weil die Früchte zu weich werden, und vielen Saft im Backen verlieren. Man lässet sodann die Grössere wohl

erst in Wasser abkochen, vornemlich wann sie noch nicht recht mürbe wären, schelet sie, wann sie erkaltet sind, und setzet sie auf eigene darzu gemachte und mit einem Rande versehene Bretter, neben einander, so, daß die daran bleibende Stiele, in die Höhe stehen. Sie müssen zu Anfang in einen nur mässig warmen Ofen geschoben werden, damit sie umher trocknen; Ist die Hitze zu Anfang stark, so verbrennen sie, und der Saft, auf dessen Beibehaltung man sehen muß, fließet heraus. Einige pflegen ein Kreutz in die Frucht zu schneiden damit man sie besser ausbacken könne, dies tauget aber nicht, und machet sie trocken.

Von Aepfeln.

Wir essen sie roh, wir kochen und schmoren sie, wir backen sie theils geschelt, theils ungeschelt. Bey dem Backen erfordern die Aepfel weniger Sorgfalt als die Birnen die Borstorfer und euglische Reinetten sind die Allerbesten. Man schelet sie, schneidet sie mitten durch, nimmt das Kernhauß heraus und lässet sie gelind im Ofen trocknen.

Neun und siebenzigste Vorschrift und Regel.

Eine Senf Sause zu machen.

Nehme ein Stück Butter, thue ein Löffel voll Wasser, uno ein Löffel voll Essig

dabey

dabey. Kocht es, so nehme es vom Feuer, und rühre so viel Senf darunter, wie es einem beliebt.

Achtzigste Vorschrift und Regel.

Eine Petersilien Sause zu machen.

Nehme reine Petersilie, hacke sie ganz kurz, thue sie in einer Sauspfanne mit zwey oder drey Löffel voll reines Wasser setze es aufs Feuer, damit es aufkoche. Nehme es alsdann vom Feuer herunter, thue ein Stück Butter im Mehl umgekehrt darin, rühre es so lange, bis die Butter geschmolzen ist, so ist sie gut.

Zwischen der ersten und zweiten Eintheilung muß ich zum Besten häußlicher Wirthe- und Wirthinnen welche eben nicht immer theures Gewürz an ihre Speisen brauchen wollen einen kleinen Anhang machen, welcher vielen angenehm seyn wird.

Ein bewährtes Pulver welches in allen Ragouts kann gebraucht werden.

Im Winter sind die Karakollen, oder so genannte große Häuschen-Schnecken wohlfeil zu haben, daher soll die sorgfältige Haußwirthin deren nach der Größe ihrer Haußhaltung viel oder wenig kauffen und auf folgende Art zum Gebrauch fertig machen. Die Schnecken werden in warm Wasser ge-

legt, so laßt sich das Hauß gleich öfnen, dann werden die Schnecken mit einer starken Gabell heraus gezogen und in Salzwasser gelegt, und mit einem feinen reinen Besem rechtschaffen abgewaschen, und diese Arbeit wird mit widerholtem reinen Wasser und Salz so lang fortgesetzet bis die Schnecken gar keinen Schleim mehr von sich geben, dann sind sie gut. Dann werden selbige auf eine hölz= oder erdene Schüssel gelegt, und in einen Backofen, nachdem das Brod daraus genohmen ist, eingeschoben, und getrocknet, wodurch selbige braun an Farb werden: Diese getrocknete Schnecken werden dann gröblich gestoßen und in trocknen Bouteillen gethan und ein Stoppen darauf, so lassen sie sich 3 und mehrere Jahren verwahren. Will man zuweilen einem Ragout oder gestoften Fischen, als Karpen mit einer braunen Sause ꝛc. einem vornehmen Geschmack geben, so thut man nach Proportion der Speiß, ein zwey oder drey Löffel voll von dem Pulver darin, es kann auch in Erbsen oder Linsen gebraucht werden, es ist ein bewährtes Stück von einem Koch womit er sich in der Eyll allezeit geholfen.

2tens. *Ein Ragout von Hammel oder Kalbfleisch mit wenig Unkosten.*

Wann die Stücke ordentlich zurecht geschnitten oder gehauen sind, welche man bereiten

reiten will, so nimmt man ein reines Tuch und säubert damit die Stücke, welgert selbe rechtschaffen im Mehl herum, thut Butter in eine Casseroll, und dann die Stücke darein gelegt, und laßt sie entweder gelb oder ganz braun darinn braten, nachdem man die Farbe von Ragout haben will, dann giesset man gute Fleischsuppe darzu, thut kleingeschnittene Schalloten und etwas weißen Pfeffer darein, braf umgerührt und gahr werden lassen, dann mit einem Glaß Wein, oder wenigem Essig und Salz nach Belieben den Geschmack gegeben.

Zur Veränderung kann man auch zuweilen den Rücken von einem gewässerten Hering von den Gräten abmachen, klein hacken, und darinn thun, wann die Supp darinn gegossen wird.

3tens. **Ein Ragout von kalten Braten jungen und alten Hühner, oder Tauben.**

Es mag nun roh, gekocht oder gebraten eins von vorbenennten Stücken vorrätig seyn, so nimmt man ein wenig Butter in eine Casserolle thut die Sachen darein, sind sie roh, so last man selbe darinn fast gahr werden, sind sie aber kalte Ueberbleibsell so last man sie nur durchheiß werden, dann etwas Fleischsupp oder Wasser darzu gegossen etwas klein geschnittene Schallotten gerieben Weisbrodt

und Muſkatenblum daran, und beym Anrichten ein paar Scheiben Citron oder etwas Eſſig darinn gethan, ſo iſt fertig.

Zweite Eintheilung.

Von Garten-Gewächſen.

1. Vorſchrift.

Gefüllten weiſſen Kappus oder Kopf Kohl.

Man nimmt dazu 1 oder 2 recht gute Köpfe weiſſen Kohl, der fein von Stengeln und auch fein von Blättern iſt, denſelben ſauber abgeputzt und in der Mitten durchgeſchnitten, die beyden Theile etwas ausgehöhlet und ausgeſchnitten, man kann ſo weit, als man den Kohl aushöhlen will, mit einem Meſſer den Stengel abſtechen, dann macht eine gute Portion fein gerieben Weißbrodt, und rühret es an mit Eyern, ſüſſem Rohm, geſchmolzener Butter, Salz, Muſkatenblumen, und, ſo man will, auch kleine Corinten, das alles wohl durcheinander gerühret, und den Kappus damit gefült. Auch kann man von dem ausgehöhlten Kohl etwas klein ſchneiden, daſſelbe ein wenig kochen,

chen, dann das Wasser rein ausgedruckt und klein gehackt, auch Speck in Würfeln geschnitten, ausgebraten, und solches nebst dem gehackten Kohl in das angerührte Brodt gethan, und wohl durcheinander gerühret, daß es eine wohl schmeckende Farce wird; man kann auch von etlichen Eyern ein wenig Rührey machen, und solches auch dazu thun, alsdann den Kohl auf beiden Seiten voll gefüllt, zusammen gestülpet, und mit einem Bindfaden übers Kreutz fest zusammen gebunden, auch einen jeden Kopf Kohl besonders in einen Tuch gebunden, und dann in einem großen Kessel oder großen Topf gahr gekocht; man kann auch eine Hand voll Salz darauf thun, dann herausgezogen, daß er auf einem Durchschlag rein abtröpft, man muß ihn zudecken, daß er warm bleibet, man kann ihn gegen das Feuer setzen. Wann man anrichtet, so drücket man das übrige Nasse noch ein wenig behende ab, schneidet den Kohl in 4 Stücken, legt ihn in die Schüssel, und macht dann eine Butter- oder Rohm-Sause darüber, welche man am liebsten mag; man kann den Kohl mit Sosisen, oder einer Bratwurst, oder mit Coutletten garniren, wie man will, so ist es ein recht schön Gericht. Wann man schönen großen festen Savoyen-Kohl haben kann, so ist solcher am besten dazu, man kann auch den Kohl mit einer Farce, welche

nach der siebenten oder achten Vorschrift gemacht worden, füllen, solches ist auch recht gut.

2. Vorschrift.

Farcirten Kappus oder Kopf Kohl.

Man muß die Kohlköpfe entweder nur einmal durchschneiden oder auch ganz lassen, solche in Wasser und ein wenig Salz mürbe kochen, heraus nehmen und abkühlen lassen, dann drücket man das übrige Wasser behende heraus, und macht den Kohl in Stücken als eine Hand breit und ohngefähr als einen Finger dick, welches sich von dem gekochten Kohl recht gut formiren läßt, dann beschmieret man eine Torten-Pfanne mit Butter und leget den Kohl stückweise darein, und dann nimmt man nach Proportion ein gutes Theil von dem gekochten Kohl, das Wasser rein ausgedrücket nnd dann klein gehackt, und nach Gutdünken etwas viel fein geriebenes Brodt, einige rohe Eyer, auch, so man will, etwas weiches Rühren, abgeriebene Butter nach der dritten Vorschrift so viel, daß es, dem Bedünken nach, gut davon werden kann, Salz und Muskatenblumen, oder geriebenen Muskat, und hievon eine feine delikate Farce zusammen gehackt, will man Corinten darein haben, so kann man solche zuletzt darunter mengen, dann legt man solches zwey oder anderthalb

Finger breit hoch auf dem Kohl, macht es mit einem warmen Messer rund und glatt, auch ein wenig kraus übergekärbet, und in der Torten-Pfanne unten und oben mit Feuer gebacken, unten darf nur gelindes Feuer seyn, oben aber etwas stärker, daß es schön gelbbraun wird, wann man anrichtet, so muß man es mit einem Schaum-Löffel behende heraus nehmen, daß man es nicht zerbricht, und dann kann man gleichfals eine Butter- oder Rohm-Sause, nach der zwei- und-drey-und-dreyssigsten Vorschrift, darüber machen, und auch garniren womit man will.

3. Vorschrift.

Savoyen-Kohl oder weissen Kappus-Kohl ordinair mit Rohm gestoft.

Man kann den Kohl gleichfals ganz und in Wasser und ein wenig Salz mürbe kochen lassen, dann heraus genommen, abkühlen lassen und das Wasser ausgedrücket, in 4 Stücken geschnitten, die großen Stengeln auch heraus, und stückweise in eine Pfanne geleget, nebst einem guten Stücke ausgewaschener Butter, etwas süßem Rohm, ein wenig Salz, Muskatenblumen, etwas gestoßenen Zwieback, oder die Butter in ein wenig Mehl umgekehret, solches alles daran gethan, und auf gelindem Feuer langsam und verdeckt durchstofen lassen, und zuwei-

len ein wenig losgeschüttelt, daß es sich nicht ansetzet, man kann auch herumlegen was man will. Man kann den Kohl auch nur mit bloßer ausgewaschener Butter abstofen, und bey Rind-Fleisch, Hammel-Fleisch, Gänsen, Enten und dergleichen geben.

4. Vorschrift.

Savoien-Kohl und weißen Kohl oder Kappus ordinair zu Gemüß.

Der weiße Kappus oder Savoien, werden bis über die Helfte vor und nach abgeblättert, die gar zu dicke Stengel von den Blätter ab- und in 4 Stücker geschnitten, und den übrigen Kopf auch in vier Theil geschnitten sauber gewaschen; dann wird Wasser in einem Kessel der groß genug darzu ist gekocht, und so bald das Wasser siedet thut man das Gemüß darein, wirft auch etwas Salz hinein, und laßt es gahr kochen, doch nicht zu weich: dann durch eine Seye geschüttet und ein wenig abkühlen lassen. Inzwischen thut man Butter oder Fett nach Belieben in eine Casserolle oder ander Geschirr auf das Feuer, laßt selbe schmelzen, dann die Savoien oder Kappus darinn, Salz so viel genug ist, etwas Muskatenblum, zugedeckt und durchstofen lassen, hernach umgerührt, und wann es zu trocken werden will etwas Fleischbrühe oder Wasser zugegossen, doch nicht zu viel, dann bey allen

Gemüß

Gemüß es mag gedämpft oder sonst bereitet werden, ist die gröste Kunst, daß beym Anrichten nicht mehr Brühe daran ist, als höchst nötig, nemlich, daß selbiges mehr trocken als naß sey, beym Anrichten kann man etwas Krust von Weißbrodt auf den Rand reiben, und mit Carbonaden, oder Sausisen garniren.

5. Vorschrift.

Savoien oder weiß- und rothen Kappus gedämpft.

Vorläuffig muß ich hier anmerken, daß alles Gemüß, das gedämpft wird, viel besser von Geschmack ist, auch nahrhafter, und man kann damit auf der vornehmsten herrschaftlichen Tafel bestehen, und sind doch weniger Unkosten dabey, als auf gewöhnliche Art.

Also schneidet man die Savoien, wie zum Salat der weiße Kappus pflegt geschnitten zu werden, man muß währendem Schneiden zusehen, daß nichts unreines mit darein geschnitten wird, dann wird eine Casseroll oder sonstiges Geschirr mit Butter über das Feuer gerichtet und ein oder zwey Zwiebel nach Belieben ganz fein darinn geschnitten, und in der Butter recht gahr gemacht, doch so in Acht genohmen, daß die Butter nicht braun wird, dann die geschnittene Savoien weiß- oder rothen Kappus darinn gethan, auch nötiges Salz, fest zugedeckt und lang-

sam in seinem eigenen Saft schmoren lassen, sollte nun der Kappus oder Savoien nicht viel Saft von sich geben, so muß etwas Fleischsuppe oder Wasser daran gegossen werden, doch nicht zu viel, endlich wird, wann man bald anrichten will, etwas Muskatenblum in die Savoien, etwas Pfeffer und Essig in den weißen Kappus, und in den Rothen etwas gestoßene Gewürz-Nägelein gethan (zu den Savoien kommt niemals Essig) und angerichtet, so hat man ein recht schmackhaftes Gemüß, welches auch Abends an statt Salat zur Veränderung gegeben werden kann. Nun finden sich zwarn viele Herrschaften die keine Zwiebeln essen, daran muß sich der Koch nicht stören, und nur die Zwiebeln recht in der Butter gahr machen, und mit einem holznen Löffel verdrucken, dann sie geben allen Gemüß einen guten Geschmack; im Nothfall werden die Zwiebeln in einem Marmor- oder steinernen Mörser verdrückt, und nur der Saft darein gethan. Dieses ist ein besonderer Vortheil eines geschickten Kochs oder Köchin.

6. Vorschrift.

Saur Kraut auf eine recht gute schmackhafte Art zu bereiten.

Ist er zu sehr sauer, so schüttet man etwas frisch Wasser dardurch, sonsten aber nicht, ordentlich setzt man ihn mit wenig

Wasser zum Feuer, und thut nach Proportion ein oder 2 Löffel voll Rüböhl gleich Anfangs darein, wann nun das Wasser langsam davon wegkocht, so thut man nach Belieben Fett oder Butter dazu und last ihn völlig gahr werden, man muß aber wie schon erinneret worden, die Brühe all wegkochen laßen, damit beym Anrichten keine mehr darauf ist, man braucht nicht zu fürchten daß der Geschmack vom Rüböhl bleit, Er macht ihn mild und eine schöne Farb und Geschmack. Ein Geheimniß, daß noch wenigen bekannt ist.

7. Vorschrift.

Gefüllten Kohl-Rabi oder Rüb-Kohl.

Von dem Kohl-Rabi oder Rüb-Kohl muß man alle harte Schale recht dick abschneiden, dann in der Mitten durchgeschnitten, beyde Theile ausgehöhlet und mit dem Ausfüllen es eben so gemacht, als mit dem gefüllten Kohl bey der 2. Vorschrift wann er dann gefüllet ist, so stülpet man ihn zusammen und mit einem Bindfaden kreuzweis zusammen gebunden, und dann in Wasser und Salz oder bey einem Stück Rindfleisch recht mürbe gekocht, hernach in 4 Theile geschnitten, sauber angerichtet und ein Sause darüber gemacht, wie über dem gefüllten Kohl, man kann auch da herum legen, was

man hat. Auch kann man denselben erstlich ganz mürbe kochen, und in Stücken schneiden, mit Butter, geriebenem Brodte, Muskatenblumen und Rindfleisch-Suppe abstossen und geben wobey man will. Auch kann man ein Gemüse davon machen, wie von dem Kappus, nur muß kein Essig daran kommen, nach der 4. Vorschrift ist auch recht gut.

8. Vorschrift.

Blumenkohl ordinair.

Den Blumenkohl muß man rund herum alle harte Schalen und Blätter, so viel als immer möglich ist, sauber abputzen in Wasser recht rein waschen, in kochendem Wasser mit ein wenig Salz zum Feuer bringen und gahr kochen lassen; man muß aber fleißig zusehen, daß er ja nicht zu mürbe wird, dann mit einem Schaum-Löffel ganz behend auf einen Durchschlag geleget, daß er nicht zerbricht, ein gutes Stück ausgewaschener Butter in eine breite Pfanne gethan, mit ein wenig Mehl und Muskatenblumen durchgeknettet, und mit guter klarer kräftiger Fleisch-Suppe oder süßem Rohme, welches man am liebsten haben will, zu einer sämigen Brühe abgerühret, Muskatenblum darein dan thut man den Kohl auch ganz sachte dazu hinein, zugedeckt, und auf ein

wenig

wenig heißer Asche durchschwitzen und durchziehen laßen, und dann beym Anrichten nach dem Salze probiret, so wird er recht gut seyn, insonderheit wann man wohl darnach siehet, daß der Kohl nicht zu sehr vermůset, sondern bey ganzen Stůcken fein zierlich in der Schůssel lieget, ihn kann man auch garniren womit man will.

9. Vorschrift.

Pupetons von Blumen-Kohl.

Den Blumen-Kohl muß man wie vorher sauber putzen, und im Wasser nebst ein wenig Salz erstlich gahr und mürbe kochen, dann setzet man einen Rand um eine Schůssel, so hoch und niedrig als man es haben will, nach der 72. Vorschrift dann muß man den Rand gegen dem Feuer oder in einer Torten-Pfanne wohl austrocknen lassen, und dann legt man den Kohl zierlich in die Schůssel, und macht eine Sause mit süßem Rohm oder mit Rindfleisch-Suppe wie vorher, man muß aber so viele Sause machen, daß man den Kohl ganz damit begießen kann, daß er bedeckt ist, dann ein wenig abkühlen lassen, und mit fein geriebenem Brodte etwas dick überher bestreuet, mit dünnen Scheibchens Butter beleget, und hernach in einer Torten-Pfanne gebacken, daß es oben eine schöne gelbbraune Farbe

bekommt, so ist es gut, dann kann man es mit der Schüssel in eine andere setzen und herum garniren was man will.

10. Vorschrift.

Pupetons von Blumen-Kohl mit Krebsen und mit einem Rande von Reis.

Man muß erstlich etwas Reis, so viel man vermeynet nöthig zu haben, in guter süsser Milch recht dick gahr kochen, aber nicht allzu weich und breyig, dann setzet man ihn hin und decket ihn zu, daß er sich ganz steif anziehet, und so macht man in eine Casseroll etwas abgeriebene Butter, nach der dritten Vorschrift und wann solche wie ein Teig oder dicker Brey wohl abgerieben ist, so schlägt man 3 bis 4 Eyerdotter dazu und rühret es wohl durch einander, dann von dem steifen Reiß auch so viel dazu als nöthig ist, auch ein wenig Salz, gerieben Muskat und ein wenig Zucker darein, wieder zusammen durchgerühret und einen Rand davon um eine Schüssel gesetzet, so hoch und zierlich als man es machen kann, dann muß man den Rand mit einem warmen Messer fein glatt und zierlich rund herum anstreichen; den Blumen-Kohl muß man vorher abkochen, wie schon angezeiget ist, wohl auströpfen lassen, und zierlich in den Reis-Rand legen, dann nimmt man 30 bis 40 Stück abgekochter Krebse, und bricht die Schwänze

aus,

aus, die Köpfe verwahret man, und von der andern Schale macht man ein wenig Krebsbutter, nach der 11ten Vorschrift. Dann eine gute Rohm-Sause nach der 33. Vorschrift gemacht, so viel, daß der Blumenkohl ganz damit kann begossen werden und bedeckt ist, die Krebs-Schwänze in die Sause gethan und also den Kohl damit völlig begossen, ein wenig abkuhlen lassen, mit fein geriebenem Brodte überher dick bestreuet, die rothe Krebsbutter überher darauf gegossen und in einer Torten-Pfanne gebacken, so wird es recht schön aussehen; wann man es zur Tafel gibt, so steckt man die Krebs-Köpfe rund herum an den Reis-Rand, es siehet schön aus, und ist auch ein delicat Gericht. Man muß unten in die Torten-Pfanne ein Hand voll Salz thun und da die Schüssel aufsetzen, damit selbige im Backen nicht ausschmelzet. Man kann an statt der Sause auch eine Krebs-Coullige mit Rohm dazu machen.

11. Vorschrift.

Blumen-Kohl mit jungen Erbsen, Krebsen und Artischocken-Stühlen.

An den Blumen-Kohl muß man, so viel möglich ist, die Köpfe ganz lassen und mit einem spitzen Messer alle kleinen Blätter und harte Schalen heraus putzen, wohl abwaschen, und in Wasser, ein wenig Salz und

Bayerische Staatsbibliothek München

ein klein Stückchen Butter, in einem Geschirr, das recht weiß und schön kochet, ganz langsam und mürbe kochen lassen, dann auch ausgemachte junge Erbsen mit ein wenig Butter und einem Bunde Petersillie in ihrer eigenen Sause gahr geschwitzet, die Artischocken-Stühle nach der 52. Vorschrift zurecht gemacht, in Würfeln geschnitten und zu den Erbsen gethan, dann 30 bis 40 Krebsen die Schwänze ausgebrochen, und von dem Abfall ein wenig Coullige gemacht, nach der 12. Vorschrift, und solche mit den Krebsschwänzen auch zu den Erbsen gethan, und wann es nicht sämig genug seyn sollte, mit ein paar Eyerdottern und einigen Löffeln voll süßen Rohm zusammen klein geschlagen, und damit sämig gemacht, den Kohl kopfweise in die Schüssel gesetzet, und den Ueberguß darüber gegeben, so wird man ein extra schönes Gericht daran haben; die Krebs-Köpfe kann man ausfüllen, und so man nichts anders dazu hat, so nehme man ein wenig von dem kleinen Abfalle von dem gekochten Blumenkohl, ein wenig Krebs-Fleisch aus den großen Scheeren zusammen gesuchet, gerieben Brodt, ein wenig abgeriebene Butter, ein paar Eyer, Salz, geriebenen Muskat, solches alles als einen Teig zusammen gehackt und damit die Köpfe gefüllt, ein wenig gekocht, und dann damit garniret. Und wann man keine Krebse hat, so kann man

es

es mit Erbsen und Artischocken-Stühlen alleine auch also machen, es ist auch recht gut, auch kann man nach Belieben einige Artischocken-Stühle farciren, so man sie übrig hat, solche dann in einer Torten-Pfanne backen, hernach einmal durchschneiden und damit garniren.

12. Vorschrift.

Blumen-Kohl als Salat zu bereiten kalt.

Er wird sauber gereiniget in Finger große Stücken geschnitten in kochenden Wasser (worinn etwas Salz geworfen wird) gahr gekocht, in eine Seye geschüttet, damit das Wasser ablauffen kann, und wann er kalt geworden in eine porcellane Schüssel angerichtet Baumöhl und Essig über gegossen, und weilen der Pfeffer nicht jedermans Essen ist, so wird selbiger nach der bereits eingeführten Gewohnheit in einer Büchse besonder auf den Tisch gegeben und jeder kann sich davon nach Belieben bedienen. Man kann auch zur Veränderung eine Sause darüber machen wie bey den Proculi in der 14. Vorschrift gezeigt wird.

13. Vorschrift.

Blumen-Kohl auf eine leichte Art naturell zu bereiten.

Wann derselbe rein gemacht und in nicht gar zu große Stücken geschnitten und sau-

der gewaschen ist, so thut man etwas Butter in ein Geschirr, etwas klare Fleisch-Brühe oder nur etwas Wasser darzu, die Blumenköhl darinn schmoren lassen, ein wenig alt gerieben Weißbrodt daran mit etwas Muskatenblum, Salz, und so bey gelindem Feuer gahr werden lassen, ist zur Veränderung recht gut.

14. Vorschrift.

Proculi oder Breculi-Kohl auf zweyerley Art kalt zu bereiten.

Bekannt ist es, daß Proculi ein Italiänischer Kohl ist, und die Gärtner wissen schon wie sie selbigen abschneiden müssen, nemlich so tief an der Erden, als der Stengel weich ist, dann so weit ist auch alles brauchbar; der Proculi-Kohl wird, die dicke so wohl, als dünne Stengel geschälet, wann schon eine dicke harte Schaale darauf ist, macht nichts, inwendig ist doch der Mark gut und brauchbar, zuweilen sind auch grün gelbe Blumen daran, die last man daran wie am Blumenkohl, ist er nun ordentlich rein gemacht, so schneidet man Fingerlange und so dicke Stücken, bindet selbe in Bündelein, und last sie in Wasser gahr kochen, das Salz muß nicht vergeßen werden. Dann in einer Seye kalt werden lassen hernach die Bindfaden aufgelöst, zierlich in eine Schüssel gelegt, diese nun können mit Baumöhl und Essig aufgegeben werden.

Oder

Oder man nimmt nach Proportion als man viel Proculi hat, sechs Dotter von hart gekochten Eyer für 1 Stüber Mostart oder Senff beyde Stück mit einem runden hölzernen Löffel in einem etwas tieffen Geschirr recht durcheinander gemacht dann vor und nach so viel Baumöhl und Essig daran als nötig ist um eine rechte sämige kalte Sause zu machen, hernach über die kalt gewordene Proculi gegossen und auf die Taffel gegeben.

15. Vorschrift.

Proculi warm mit einer Sause.

Zur Veränderung, wann die Proculi-Köhl wie in 14 Vorschrift gelehrt worden gereiniget und abgekocht sind, so last man nur durch den Schaum-Löffel das Wasser ablauffen, rangirt sie in eine Schüssel, und macht folgende Sause darüber, nach der Erfordernüß nimmt man ein Theil mager von einem geraucherten und gekochten Schinken schneidet selben so klein als immer möglich, dann in einem Mörser nebst 4 bis 5 Stück Schallotten gestoßen, hernach mit ziemlich Butter aufm Feuer langsam durchschwitzen lassen, dann durch ein Sieb gethan, damit das übrige vom Schinken zurück bleibt, zu dieser Butter thut man Meerrettig, Essig, und wann es nötig noch mehr

frische Butter und last es untereinander kochen, dann werden drey bis 4 Eyer-Dotter darinn gerühret daß sie recht sämig wird, und übergegoßen. Auch nach der 36- oder 42 Vorschrift eine Sause darüber gemacht.

16. Vorschrift.

Ordinair oder schlechten Köhl zu machen. sie seyen grün- gelb oder roth.

Wann es einmal gefroren hat, so sind sie am besten, man schneidet alle Blätter ab, bis an das Herz, und wirft alle Blätter die welk sind weg, dann überzwerg klein geschnitten, gewaschen und in vollem Wasser abgeschwält, etwas Salz darzu gethan, man probiert ob die Köhl gahr sind, dann durch die Seye geschüttet, und das Wasser rein abtrauffen lassen, inzwischen thut man ein Theil Butter und ein päar recht fein geschnittene Zwiebel in ein Geschirr, last die Zwiebel darinn gahr kochen, doch daß weder die Butter noch die Zwiebel braun werden, dann thut man die Köhl darein, etwas weißen Pfeffer, und wann es nötig, etwas Salz dazu, zugedeckt und gahr werden lassen, wann Brühe daran mangelt, so thut man Fleisch-Suppe, oder nur Wasser darzu, will man selbe sämig haben, so rührt man ein Löffel voll Mehl in die Butter, wann die Zwiebeln gahr sind. Kann mit Speck, Bratwurst und Koteletten garnirt werden.

17. Vorschrift.

Gedämpfte Köhl mit oder ohne Kastanien.

Alle Köhl sind am besten, wann sie einige mal gefroren gewesen, sie werden rein gemacht und geschnitten, wie in vorhergehender 16. Vorschrift angezeigt ist, dann wird ein Stück Butter in einem erdenen oder andern Geschirr über das Feuer gethan, einige Zwiebel ganz fein geschnitten, und in der Butter gahr gekocht, dann die Köhl darinn gethan, wohl zugedeckt und durchschmoren lassen, hat man nun braunen Kohl, so werden nach Belieben Kastanien gebraten, sauber geschält, gröblich geschnitten, oder ganz, mit in den Kohl gleich Anfangs gethan, dann zugedeckt und so schmoren und durchschwitzen lassen, bis der Kohl gahr ist, wird er im schmoren zu trocken, so thut man etwas Fleischsupp oder nur Wasser daran, nach Salz probirt, und angerichtet, ist ein recht gut Gemüß, und kann mit Schinken, Bratwürst oder sonst nach Belieben garnirt werden.

18. Vorschrift.

Spinat als Gemüß zu bereiten auf zweyerley Art.

Der Spinat wird sauber ausgelesen, und alle fahle Blätter abgeschnitten, in kochend Wasser mit etwas Salz gahr gekocht, dann n die Seye geschüttet und rein auströpfen

lassen, durchgehackt, in eine Casseroll oder anderm Geschirr etwas Butter gethan, ein wenig Mehl darein gerührt und gahr stofen lassen, beym Anrichten wird Muskatennuß darauf gerieben, und mit gestoftem Sauerampfer auf vier Ecken die Schüssel garnirt, Fastags wird auch die Schüssel mit gebackenen Fisch oder Eyer rund herum garnirt, und auf Fleischtag mit Sausisen, Koutletten oder Fricandaux.

Man kann auch nach der 17. Vorschrift den Spinat dämpfen und damit verfahren, wie vom gedämpften Kohl gemeldet worden, außer daß an statt des Pfeffer Muskatennuß daran kommt.

19. Vorschrift.

Sauerampfer zu bereiten auf zweyerley Art.

Erstlich den Sauerampfer rein gelesen und gewaschen, dann ein gut Theil Butter in ein Geschirr, den gewaschenen Sauerampfer darein gethan, zugedeckt und gahr werden lassen, dieser dienet den Spinat zu garniren, auch zu gebackenen Eyer als eine besondere Schüssel auf die Taffel zu geben.

Auf eine andere Art, nimmt man den Sauerampfer, wann er auf vorbeschriebene Art gahr ist, und zu viel Nasses darauf wäre, und schüttet dieses in ein besonderes Geschirr, und nimmt ein Stück ausgewaschene Butter, kehret solches in Mehl um,

Zucker

Zucker, ein wenig Salz und Muskatenblum, dieses mit dem Sauerampfer durchgerührt und gestoft, und wann es zu trocken werden will, etwas von obigem Naß daran geschüttet, leztlich mit ein paar Eyerdotter und ein Löffel voll süßen Rohm abgerührt und sämig gemacht, man kann ihn mit hart gekochten in Stücken geschnittenen Eyern überlegen, auch sonst nach Belieben garniren.

Sauerampfer wird auch viel in Fleisch-Suppen im Monat May als eine Blutreinigung gethan, entweder roh und darinn gar gekocht, oder erst wie vorgemelt in Butter gahr gemacht und beym Anrichten in die Supp gethan.

20. Vorschrift.

Spargel zu kochen naturell.

Der Spargel wird an den dicken Enden abgeschrapt, und wann der Abschnitt nicht sauber ist, ein klein wenig am Ende abgeschnitten, sauber gewaschen, aber gar nicht lang im Wasser gelassen, dann dadurch gehet die beste Kraft daraus; dann in beliebige Bündelein gebunden, in kochend Wasser geworfen mit etwas Salz, gahr gekocht, man muß aber wohl Achtung geben, daß er an den Köpfen nicht zu weich wird, sonst fallen diese beym Anrichten ab, und der beste Geschmack gehet daraus, wann er gahr

ist, so wird er mit einem Schaum-Löffel ausgenohmen, aufgelöst, und in eine Schüssel rangirt, die Köpf inwendig nach der Mitte der Schüssel, dann wird Butter geschmolzen, aber nicht braun, darüber geschüttet, und recht viel Muskatennuß darüber gerieben. Man kann auch allerhand Sausen darüber machen, man kann auch eine Wein-Sause darüber machen, gerieben Weißbrodt, Wein, etwas Wasser, Zucker, Butter und Muskatenblum, dieses zusammen gekocht, mit einigen Eyerdotter abgerührt, so ist die Sause gut. Diese kann auch bey Artischocken gegeben werden.

21. Vorschrift.

Spargel kalt zur Veränderung.

Er wird gereinigt und gekocht wie bey der 20. Vorschrift, und hernach in eine Seye gelegt, damit er kalt wird, und das Wasser recht ablauffet, dann wird Baumöhl und Essig darüber gegeben, oder eine kalte Sause nach der 14. Vorschrift.

22. Vorschrift.

Spargel mit einer sauren Sause.

Der Spargel wird nach der 20. Vorschrift zurecht gemacht und gahr gekocht, und wann das Wasser völlig daraus gelauffen ist, dann thut man ein Stück ausgewasche-

waschener Butter in ein darzu bequemes Geschirr, halb Wasser, und halb Essig, und den Spargel darein gethan, etwas Pfeffer, Salz, gerieben Muskatennuß, und ein wenig Mehl darzu, ein wenig durchstosen lassen, und angerichtet.

23. Vorschrift.

Spargel mit Eyer.

Man nimmt vom gekochten Spargel die grün oder weiche Helfte, schneidet solche so lang, wie ein Glied vom Finger, thut selbe mit Butter in eine Pfanne, rühret so viel Eyer, als zur Taffel für die Personen erforderlich sind, dann rührt man die Eyer in der Pfanne unter den Spargel, thut ein wenig Salz darzu, und last es gahr werden, beym Anrichten kann man Muskatennuß darüber reiben, auch nach Gutdünken eine kräftige Sause darüber machen.

24. Vorschrift.

Gebackener Spargel.

Wann der Spargel nach der 20. Vorschrift bereitet und gekocht ist, nicht zu weich, dann macht man einen Teig von Mehl, Eyer, und Milch, und dunkt den Spargel darein so weit er grün ist, und dann in heisser abgeklärter Butter gahr gebacken, solches erkennt man, wann sie schön gelb werden, Zucker darüber gestreut, und aufgegeben.

25. Vorschrift.

Artischocken auf verschiedene Art zuzurichten.

Unten beym Stengel werden die Artischocken dicht abgeschnitten, und die harte kurze Blätter davon geschnitten, dann in kochendem Wasser mit etwas Salz gahr gekocht, man zieht an einem Blat, und wann dieses willig abgeht, so sind sie gahr, in die Seye gelegt und zugedeckt, damit das Wasser auslauft, und doch warm bleiben, dann nimmt man das Rauhe, so inwendig am Stuhl befindlich, heraus, hernach eine Wein-Sause wie in der 20. Vorschrift beym Spargel beschrieben ist, darüber gegeben.

26. Vorschrift.

Artischocken mit Butter naturell.

Wann die Artischocken nach vorstehender 23. Vorschrift gekocht sind, so thut man oben die kleine Blätter heraus schneiden, daß die Artischocken dadurch eine Vertieffung bekommen, dann macht man eine Sause von Butter, Weinessig, Salz, Muskatennuß, und etwas Mehl, damit selbe sämig werde, stellt die Artischocken in eine Schüssel aufrecht, und gießt in jede Artischocke so viel, als die gemachte Höhlung halten kann, dieses ist ein besondere Zierde, und zeigt die gute Wissenschaft der Köchin. Viele lieben

die Sausen mit Essig nicht, so kann auch an statt deßen kräftige Jüe genommen werden.

27. Vorschrift.

Artischocken-Stühle mit einer weißen Sause.

Von den gahr gekochten Artischocken werden die Stühle genommen, und in eine Casserolle mit Butter, Petersillie, weißen Pfeffer, Salz, ein paar Eyerdotter, etwas Weinessig, und Fleischbrühe gethan, ein wenig durchstosen lassen, und angerichtet.

28. Vorschrift.

Durchgeschlagene Artischocken-Stühle wie Erbsen zu bereiten.

Wann die Artischocken Boden oder Stühle wohl geputzt sind, so werden selbige in Wasser gahr gekocht, in dieses Wasser thut man ein gut Stück Butter, welches im Mehl wohl umgedrehet worden, wann die Artischocken darinn gahr gekocht sind, so werden sie wie Erbsen durchgeschlagen, dann thut man das durchgeschlagene in eine Casserolle, bey gelindem Feuer mit Butter, Salz, Pfeffer, Muskatennuß, und etwas gestoßenen Gewürz-Nägelein kochen, thut ferner darzu, ein Bündlein Petersillie, eine kleine Zwiebel, und etwas Thimian, wann es nun nächst zum Anrichten kommt, so stoßt abgeschälte süße Mandeln, Citronade, einige

Maca-

Macaronen von bittern Mandeln, das Gelbe von hart gekochten Eyern, und so viel weißen geriebenen Zucker als erforderlich ist, alles in einem Mörser gestoßen, mit Pomeranzen-Blütwasser vermischt, zu den durchgeschlagenen Artischocken-Stühlen gethan, nur einmal durchgerührt, und angerichtet. Das Zwiebel und Bündlein Petersillie wird vorher herausgenommen.

29. Vorschrift.

Gebackene Artischocken.

Wann selbe gahr gekocht sind, so nimmt man die gröste Blätter davon, und macht, wie bey der 24. Vorschrift gemeldet worden, einen Brey, und dunkt das halbe weiche Ende von den Blättern darein, last selbe in Butter recht gelb backen, und garnirt damit die Schüsseln, zu den vorbemelten durchgeschlagenen Artischocken-Stühlen. Man kann sie auch besonders aufgeben.

30. Vorschrift.

Von Erbsen mit den Schalen.

Die Erbsen müßen nicht zu hart seyn, sonst sind selbe voll Fäden, und nicht angenehm zu essen, die Erbsen werden von ihren Faden woran sie hangen, wohl gereiniget, gewaschen, in zwey Stücken gebrochen, mit ein Stück Butter, welches in Mehl umgedrehet

het worden, auf das Feuer gemacht, zugedeckt, damit sie schmoren, und wann Feuchtigkeit daran manglet, etwas süßen Rohm darzu gegossen, oder Wasser, etwas Salz, und wann man bald anrichten will, ein gut Theil fein gehackte Petersillie, nebst etwas Muskatenblum darein gethan, einmal mit umgerühret, und angerichtet. Man kann auch beym Anrichten von denen in der ersten Abtheilung beschriebenen Sausen, eine darüber machen, welche darzu schicklich ist.

31. Vorschrift.

Döpp Erbsen auf verschiedene Art zu bereiten.

Döpp Erbsen müssen nicht lange liegen, wann sie ausgedöpft sind, sonst werden sie ohnansehnlich, und verderben bald. Man kann sie mit Salz und Wasser abkochen, dann mit ein Stück Butter welches in Mehl umgedrehet worden, stofen, auch etwas süßen Rohm darzu thun, ein wenig Muskatenblum, und Salz, beym Anrichten ein gut Theil gehackter Petersillie einmal mit durchgerührt.

32. Vorschrift.

Gekofte oder gedämpfte Döpp Erbsen.

Wann die Erbsen rein gewaschen sind, so thut man sie mit ein Stück Butter welches in Mehl umgedrehet worden, auf das

Feuer

Feuer, deckt sie zu, und last sie eine Weile durchschmoren, hernach süßen Rohm, oder kräftige Fleischbrühe daran, nebst Muskatenblum, oder etwas weißen Pfeffer, beym Anrichten Petersillie, wie in voriger Vorschrift gemeldet, darzu gethan. Man kann auch zur Veränderung allerhand Sausen darüber geben, die darzu schicklich sind, nemlich auf Fastage oder Fleischtage.

33. Vorschrift.

Türken Bohnen zu kochen.

Das rein machen der Bohnen bestehet in Abziehung der Fäden, woran sie hangen, ist dieses geschehen, so waschet man die Bohnen, und die Hände recht rein, dann sie kommen hernach nicht wieder in Wasser sonst verlieren sie ihre Kraft und Geschmack, dann es ist von Natur ein wässeriges Gewächs. Ist dieses also geschehen, so schneidet man die Bohnen länglich überzwerg in schmale Striemen, nimmt ohngefähr auf jede Person, so davon essen soll, einen großen Zwiebel, hackt sie ganz fein, und thut selben mit ein gut Stück in Mehl umgedrehter Butter in das Geschirr, worinn man die Bohnen stofen will, dann last man die Zwiebel in der Butter recht gahr werden, doch muß weder Butter noch Zwiebel braun, sondern ganz weiß kochen, dann die Bohnen

darinn gethan, Salz darzu, zugedeckt und gahr werden lassen; mangelt es an nöthiger Feuchtigkeit, so thut man etwas Wasser daran, fleißig umgerührt, und beym Anrichten ein klein wenig Essig daran, so ist es ein recht gutes Gemüß: und obwohl diese Bohnen, wann die Dissenterie regiert, von den Doctorn für ungesund gehalten werden, so sind sie doch auf obige Art bereitet recht gesund und unschädlich.

Dem es beliebt, kann beym Anrichten etwas weißen Pfeffer darüber thun, die Butter muß beym Stofen nicht gesparet werden.

34. Vorschrift.

Salat Bohnen wie vorige zu Gemüß.

Diese werden auf nemliche Art bereitet, wie vorhin von denen Türken Bohnen gesagt worden, nur müssen sie was länger stofen.

35. Vorschrift.

Salat Bohnen mit einer Sause.

Wann die Salat-Bohnen von ihren Fäden recht gereiniget sind, so werden selbige gewaschen, und Stück für Stück in der Mitte durchgebrochen, dadurch findet man die noch zurückgebliebene Faden, in kochendem Wasser nebst ein gut Theil Salz geworfen, gahr kochen laßen, hernach in die Seye gethan

than und zugedeckt, damit sie warm bleiben; dann Butter und Essig in einem Tiegel über das Feuer gerichtet etwas Muskatenblum darein gethan, zuletzt mit gnugsamen Eyer-Dotter dick gemacht, die Bohnen in eine Schüssel gethan, die Sause darüber, oder besonder aufgegeben, dienet vornemlich Abends.

Ein geschickter Koch kann aus der ersten Eintheilung, oder für Fasttags aus den Fisch-Speisen eine schickliche Sause erwählen und selbige zur Veränderung darüber geben.

36. Vorschrift.

Salat Bohnen kalt zuzurichten.

Sie werden rein gemacht und abgekocht, wie in vorhergehender Vorschrift gesagt worden, dann in der Seye kalt werden lassen, mit Baumöhl und Essig, Salz und weißen Pfeffer übergossen, einige nehmen auch klein gehackten geraucherten Schinken zur Abwechslung, und streuen solchen oben dicht darüber.

Zur Abwechslung kann auch die in der 14. Vorschrift beschriebene Sause mit Mostart und Eyer darüber gegeben werden.

37. Vorschrift.

Dicke Bohnen zu bereiten.

Zuweilen ist der Koch oder die Köchin im Frühejahr sehr verlegen, um eine Abwechslung

wechslung von frisch-jungem Gemüß zu haben, dann schneidet man die Köpf aus den dicken Bohnen Stauden, diese werden in kochendem Wasser mit Salz frisch abgeschwället, wann sie gahr, aber nicht zu weich sind, so schneidet oder hacket man selbe grob, dann thut man etwas junge Zwiebel in Butter, welche in Mehl umgedrehet worden, auf das Feuer, laßt sie gahr werden, dann die Bohnen Köpf darein, vollends gahr gestoft, inzwischen bereitet man etwas Bohnen-Kraut oder so genanntes cöllnisches Pfeffer-Kraut, von Stengelen gesaubert, gewaschen, klein geschnitten wie Petersillie, einmal mit durchgerührt, und angerichtet.

Eben so wird auch mit den ganz jungen dicken Bohnen mit den Schalen verfahren, nur daß sie etwas gröber geschnitten oder gehackt werden, auch kann statt des Bohnen-Kraut, Petersillie genommen werden, dann viele lüsten dieses Kraut nicht.

38. Vorschrift.

ausgedöpfte dicke Bohnen.

Diese werden mit kochendem Wasser und Salz abgeschwält, bis sie gahr sind, dann in eine Seye gethan und zugedeckt, daß das Wasser ablauft, und die Bohnen doch warm bleiben, dann thut man etwas Butter und Mehl in ein Geschirr über das Feuer klein gehackte frische Zwiebel darinn gahr gemacht,

dann die Bohnen darinn gethan, und völlig gahr werden lassen, mangelt es an Feuchtigkeit, so kann man etwas Wasser oder Fleisch-Brühe, wie bey allen Gemüß geschieht, beygiessen, dann Bohnen-Kräutchen oder Petersillie darein, einmal durchgerührt, und angerichtet. Die dicke Bohnen werden mit geräuchertem Speck-Schinken, oder Bratwurst garnirt, eine erfahrne Köchinn kann allezeit eine Veränderung mit der Sause vornehmen, die dicke Bohnen schmecken aber nicht besser, als so naturell, wie hier gemeldet worden.

39. Vorschrift.

Möhren oder gelbe Rüben zu bereiten.

Die Möhren werden rein geschrapt, in halbe Finger lange Stücken und so ziemlich dünn geschnitten, gewaschen, dann in Mehl umgedrehete Butter über das Feuer in ein Geschirr, Zwiebeln klein geschnitten, und in der Butter gahr kochen laßen, dann die gewaschene Möhren darein gethan, Salz und etwas weißen Pfeffer daran und gahr gestofet, und beym Anrichten ein gut Theil klein gehackte Petersillie darüber gestreuet.

Einige lassen die Möhren in guter Fleisch-Brühe gahr kochen, und stofen sie hernach auf vorbeschriebene Art.

40. Vorschrift.

Rüben ordinair zu kochen.

Wann die Rüben sauber geschälet sind, so werden sie in länglich dünne Stückchen geschnitten, sauber gewaschen, dann Zwiebel, Butter und Mehl zusammen gahr werden lassen, dann die Rüben darzu gethan, etwas Salz, und gahr schwitzen lassen, werden sie zu trocken, so wird etwas Wasser, oder Fleisch-Suppe daran gethan, sind die Rüben bitter, so thut man etwas weißen Zucker darein, so viel als nötig ist.

41. Vorschrift.

Märkische oder ordinaire Rüben braun zuzurichten.

Zu diesem End kann man die Rüben, wann sie geschälet sind, nach Belieben in runde lange oder knollige Stücken schneiden, in Wasser sauber waschen, auf einen Durchschlag oder in einer Seye das Wasser rein ablauffen lassen, dann macht man etwas braun Mehl, die Rüben darein gethan, und ein zeitlang darinn schmoren lassen, zuweilen umgerührt, und dann ein wenig braune Brühe darein gethan, und damit völlig gahr gekocht, so daß nur eine sämige Sause daran bleibt, diese kann man über Zungen, Gänse, Enten, Ochsen und Hammelfleisch anrichten.

42. Vorschrift.

Rüben naturell zur Veränderung.

Man wählet hierzu die kleinste Rüben die zu haben sind, Stoppelrüben sind die besten darzu, sie werden in warmer Aschen gahr gebraten, wann sie schon etwas braun davon werden, wann sie gahr sind, so werden die Schalen davon gemacht, Butter geschmolzen, Salz darüber gestreuet, die Butter darüber gegossen, selbe muß aber nicht braun seyn.

43. Vorschrift.

Rüben naturell geschwind zu kochen.

Die geschälte Rüben werden in runde Scheiben so dick wie Dahler geschnitten, in kochendem Wasser und Salz gahr gemacht, durchgeseyet, damit das Wasser ablauft, Butter nnd Muskatenblum darüber, mit Laberdan, Schellfisch, oder Kabliau garnirt, dienet zur Abwechslung an Fastagen.

44. Vorschrift.

Geriebene Rüben zu machen.

Die Rüben werden hierzu wann sie geschälet sind, ganz abgeschwält, in siedendem Wasser mit Salz, doch last man sie nicht zu gahr und weich werden, dann abkühlen lassen, auf einem Reibeisen klein gerieben, dann in eine Kasserolle gethan, nebst Butter,

ter, welche in Mehl umgedrehet worden, dann Salz, weißen Pfeffer, Muskatenblum und süßen Rohm darinn gethan, wohl umgerührt, so kann man sie bey Karbonaden, Bratwurst und Rindfleisch geben. Auf nemliche Weise kann man auch die Möhren zur Abwechslung zurichten.

Mehrere verschiedene Arten die Rüben zuzurichten, finden sich zwar in allen Ländern, ein geschickter Koch oder Köchinn, wann sie einmal vorstehende Vorschriften von Rüben recht verstehet, wird allezeit wissen, eine Veränderung nach Belieben damit vorzunehmen, um den Appetit zu reitzen.

45. Vorschrift.

Mangolt, Beta, oder Beett zu kochen.

Die Beet wird sauber von den Stielen abgestreift, gewaschen, und wie Kohl in kochendem Wasser mit Salz abgeschwält, hernach das Wasser auslauffen lassen, Butter und ein wenig Mehl über das Feuer, dann die Beet darein gethan, etwas Fleisch-Supp, Rohm, Salz, weißen Pfeffer, und ein wenig Muskatenblum daran durchgestoft, dann beym Anrichten etwas Essig darein gethan.

46. Vorschrift.

Mangolt, Beta, oder Beet gefült.

Die Rippen werden davon geschälet, daß die Blätter doch ganz bleiben, diese werden

dann, mit Salz und Wasser abgeschwält, man muß sie aber nicht zu gahr werden lassen, dann durchgeseyet, damit das Wasser rein ablauft; dann nimmt man Weißbrodt, gießet gekochte Milch darüber, und laßet es einweichen. Ferner nimmt man Petersillie, Schallot und Salbey, auch etwas Majoran oder Thymian, alles klein geschnitten, in Butter gahr gemacht, dann zwey bis 3 Eyer darein gerührt, dann austrocknen lassen, und klein gehackt, hernach werden die eingeweichte Weißbrodt ausgedruckt, und mit etwas Speck darunter klein gehackt, etwas Ingwer, weißen Pfeffer, Muskatenblum und Salz darein gethan, man füllet damit ein Blat um das andere, und überschlaget es, dann werden selbige ordentlich in eine Schüssel rangirt, mit Fleisch-Suppe begossen, auf eine Kohlpfanne gesetzt, Butter darzu gethan und aufkochen lassen, so sind sie zum Anrichten bereit, dann wird etwas Muskatennuß darüber gerieben und auf die Tafel geschickt.

47. Vorschrift.

Sellerie gestoft.

Eine Köchinn die eine Herrschaft hat, welche die Abwechslung liebet, die muß immer eine Veränderung machen, hierzu dienet auch die Knoll-Sellerie, die wird ganz in siedend

Wasser

Wasser mit Salz abgeschwält, doch last man sie nicht zu gahr werden, dann durchgeschüttet, daß das Wasser ablauft, sauber geschälet, in kleine längliche Stücken geschnitten, mit Butter, etwas Mehl und Wasser gestoft, dann Muskatenblum und Salz darinn gethan, und beym Anrichten ganz wenig Essig oder Citronen-Saft.

48. Vorschrift.

Scorzoner, Haaber, und Zucker-Wurzeln zu bereiten.

Die Wurzeln werden sauber geschrappet, und die Scorzoner gleich in Wasser geworfen, worinn etwas Essig geschüttet worden, sonst werden sie schwarz, in halb Finger lange Stücken geschnitten, dann etwas Butter, mit ein wenig Mehl über das Feuer, die Wurzeln darinn, mit Fleisch-Brühe oder wenig Wasser gahr stofen lassen, Muskatenblum und Salz dabey, so sind sie fertig. Zur Abwechslung kann auch aus der ersten Eintheilung eine darzu schickliche Sause genommen werden, auch zur Veränderung kalt mit Baumöhl und Essig, oder mit einer Sause nach der 14. Vorschrift.

49. Vorschrift.

Scorzoner, Haaber, oder Zucker-Wurzeln gebacken.

Hierzu werden die Wurzeln geschrapt und dann ganz in Wasser mit etwas Salz ab-

geschwält, doch so, daß sie nicht zu gahr werden, dann in die Seye geschüttet, damit das Wasser rein ablauft, und die Wurzeln kalt werden, hernach macht man von Mehl, Milch und Eyer, etwas gestoßenen Zimmet einen Brey so dick, daß durch Eintunken ein gut Theil an den Wurzeln hängen bleibt, hierinn werden die Wurzeln einer nach der andern eingedunkt, und in Butter recht gelb gebacken, und beym Anrichten Zucker darüber gerieben. Viele sind vom Süßen keine Freunde, denen thut man statt des Zimmet weißen Pfeffer unter die Milch, Eyer, und beym Anrichten nichts übergestreut.

50. Vorschrift.

Cicorien oder Zuckerey-Wurzeln zu bereiten.

Diese werden eben so, wie in der 48 und 49. Vorschrift von andern Wurzeln gesagt worden, bereitet, sie müssen aber in völligem Wasser abgeschwält, in die Seye geschüttet, und öfter kalt Wasser darüber gegossen werden, damit die Bitterkeit daraus gehet, man kann auch zur Abwechslung eine andre Sause darüber machen, auch wie die übrige Wurzeln backen.

51. Vorschrift.

Hopfen-Spitzen oder Keimchen zu bereiten.

Im Frühejahr, wann der Hopfen anfanget zu schießen, so werden die jungen Keimen

men welche überflüßig sind, abgeschnitten, und zum Markt gebracht, wann sie recht gut seyn sollen, so müssen sie nicht über einen Finger lang seyn, diese werden in Bündelein gebunden, in Salz und Wasser abgeschwält, und das Wasser rein ablauffen lassen, dann aufgelöst, in eine Schüssel mit den Köpfen einwärts rangirt, Butter und Essig, worinn ein paar Eyer-Dotter geklopft worden, warm übergegossen, Muskatennus oder Blum aufgestreuet, und auf die Taffel gegeben.

Man last sie auch in der Seye erkalten, und gibt sie mit Baumöhl, Essig und Pfeffer, oder nach der 14. Vorschrift mit einer Sause auf.

52. Vorschrift.

Zwiebeln zu bereiten.

Wann die Zwiebel von ihren äussern rohen Schalen, bis auf das Weiche gereiniget sind, so werden selbige in vollem Wasser mit etwas Salz recht gahr abgeschwält, dann in eine Seye geschüttet, zugedeckt, daß das Wasser ablauft, und die Zwiebel warm bleiben, dann thut man Butter mit etwas Fleisch-Brühe auf das Feuer, die Zwiebel darein wohl umgerührt, und wann sie noch ganz sind gemächlich zerdruckt, etwas gerieben Weißbrodt und Muskatenblum darinn,

rinn, und beym Anrichten ein Glaß weißen Wein, so sind sie gut aufzugeben. Man kann auch diese Zwiebel über Rindfleisch oder Braten geben, dann wird nur die Brühe daran etwas länger gemacht.

53. Vorschrift.

Breitlauch oder spanisch Lauch porree zu bereiten.

Diesem werden die obern Spitzen vom grün weggeschnitten, damit nur 2 Handbreit davon mit dem weißen, übrig bleiben, sonsten wird damit verfahren, wie mit den Zwiebeln in der 52. Vorschrift gesagt worden, nur daß die Stücken nur halb Finger lang bleiben müssen, nachdem das Breitlauch abgeschwället ist.

Zur Abwechslung nimmt man das Breitlauch, schneidet es gröblich klein, thuts mit Butter in eine Pfanne, last es darinn gahr, aber nicht braun werden, dann Eyer gerührt, darinn gegossen, durcheinander gerührt, bis die Eyer gahr sind, etwas weißen Pfeffer darüber, und auf die Taffel gegeben.

54. Vorschrift.

Merrettig zuzurichten.

Der Merrettig wird rein geschrapt, gewaschen, abgetrocknet, und auf einem Reibeisen so fein als möglich gerieben, dann in völliger Butter gahr schwitzen lassen, die But-

ter

ter muß aber durchaus nicht braun werden, dann wird nach Belieben Fleisch-Brühe und etwas Salz und Zucker daran gethan, auch Eyer-Dotter, nachdem man ihr brauchen will, ist er nicht stark genug, so thut man ein wenig geriebenen Merrettig in Fleisch-Brühe gahr kochen, so bleibt er stark, davon thut man nach Belieben unter obigen, so lang, bis man den verlangten starken Geschmack hat, man kann diesen Merrettig, als eine Sause an gekochtem Rindfleisch, Braten, Ragout, und zu allem brauchen, auch bey allerhand gekochte Fische, worzu man selbigen nur mit Eyer-Dotter sämig macht.

55. Vorschrift.

Endivien gedämpft.

Wann die Endivien sauber gelesen sind, so werden sie in Finger lange Stücken geschnitten, recht sauber gewaschen, mit einem guten Stück Butter auf das Feuer gesetzt, zugedeckt, und langsam gahr werden lassen, dann wird etwas gerieben Weißbrodt, Salz, Muskatenblum und ein wenig Essig darein gethan, noch ein wenig durchstosen lassen, und angerichtet.

56. Vorschrift.

Endivien abgeschwält und gestoft.

Einige lieben die Endivien zwar auf obige Art, weilen es eine sehr gesunde Speise

ist,

ist, und den Kranken kann gegeben werden, hingegen hassen sie die sonst angenehme Bitterkeit, diesem abzuhelfen, nimmt man die Endivien, wann sie nach vorstehender Regel gewaschen und rein gemacht sind, und schwält sie in kochendem Wasser mit Salz ab, dann durchgeseyet, damit das Wasser rein ablauft, dann mit Butter gestoft, und im übrigen nach vorhergehender Regel damit verfahren.

Zur Veränderung kann auch eine Eyer- oder eine kräftige Fleisch-Sause darüber gegeben werden.

57. Vorschrift.

Portulack, Purzelkraut oder Porculey zu dämpfen.

Die Porculey wird erst ganz gewaschen, dann in beliebige Stücken gebrochen, mit Butter gedämpft, dann gerieben Weißbrodt, Muskatenblum, etwas Salz und Essig darzu gethan, und völlig gahr werden lassen, ist recht gut, kühlet, und macht frisch Blut. Zur Abwechslung kann auch etwas weißer Pfeffer und kräftige Fleisch-Brühe daran gethan werden.

58. Vorschrift.

Salat zu dämpfen oder zu stofen.

Mit dem Salat wird in allen Stücken gehandelt, wie in der Vorschrift von den

Endivien geschrieben worden, nur muß man etwas mehr nehmen, weilen derselbe im stosen und dämpfen sehr beysammen fallet, und viel Wasser von sich giebt, deßwegen mus der Koch beym dämpfen weder die Endivien noch den Salat zudecken, sonst bekommt er die übrige Brühe nicht davon, man müßte sie dann davon abschütten.

59. Vorschrift.

Cickory, Zuckerey zu stosen.

Man hat wilde und zahme Cickory, die Wilde ist zu dieser Absicht zu hart, es werden also zahme in den Garten gezogene Cickory-Blätter genommen, rein gewaschen, und in halbe Finger lange Riemen geschnitten, in kochendem Wasser mit etwas Salz abgeschwält, wann sie gahr ist, in die Seye geschüttet, damit das Wasser ablauft, dann mit Butter recht durchgestoft, gerieben Weißbrodt, Salz und Muskatennuß daran, und beym Anrichten etwas Essig, und noch etwas Muskatennuß darüber gerieben, sie wird auch oft mit Fleisch-Brühe, oder einer andern beliebigen Sause gegeben.

60. Vorschrift.

Kardi oder spanische Karten zu bereiten.

Wann der Gärtner deren im Winter in die Küche liefert die recht abgeweist sind, so wer-

werden die zackige scharfe Blätter abgeschnitten, die Stengel recht abgeschälet, dann diese werden allein gebraucht, dann macht man Stücken bald Finger lang, nimmt eine starke Nadel, ritzt damit den langenweeg durch die Stengel, so krummen selbe sich recht artig, hernach werden sie in kochendem Wasser und Salz abgeschwält, doch nicht zu gahr, hernach in die Seye gethan, damit das Wasser ablauft, und zugedeckt um warm zu halten, hernach Butter und Mehl durchgerührt, die Karden darein gethan, etwas weißen Wein und Muskatenblum darzu genommen, gahr gestost und mit übergeriebenen Weißbrodtkrust angerichtet. Man kann auch zur Veränderung eine andre Sause darüber geben.

61. Vorschrift.

Karden kalt auf italiänische Weise.

Sie werden wie vorgemelt rein gemacht und abgeschwält, dann in der Seye kalt werden lassen, mit Baumöhl, Essig und weißen Pfeffer auf die Taffel gegeben, einige streuen nebst diesem fein geriebenen Merrettig darüber, andre nehmen fein geschnittene Pistacien, fein gehackte Schallotten mit Petersillie, alles nach dem Geschmack der Herrschaft.

62. Vor-

62. Vorschrift.

Kardi als ein Ragout.

Man nimmt etwas Butter und Mehl, darinn werden die reingemachte Karden halb gahr gemacht, so bleiben sie recht weiß, dann herausgenommen, und wohl zugesehen, ob noch Fasern daran sind, diese müssen weggeputzt werden, dann laßt man selbe in guter Kraftbrühe gahr kochen, dann mit gehackten geräucherten Schinken, und wer es gern isset, etwas geriebenen Parmesan-Käß überstreuet.

63. Vorschrift.

Frische Morcheln zu braten.

Wann die Morcheln sauber gewaschen sind, und das Wasser wieder rein davon getropfet ist, so werden sie mit Pfeffer und Salz bestreuet, an hölzerne Spieslein gesteckt, in halb geschmolzener Butter gedunkt, und auf dem Rost gebraten, während diesem werden sie fleißig mit Butter überfahren, bis sie außen herum anfangen hart zu werden, dann werden sie in eine warme Schüssel gelegt, und mit einer andern warmen Schüssel zugedeckt, und so samt den Spieschen aufgegeben.

64. Vorschrift.

Frische Morcheln als ein Ragout.

Die Großen werden in mittelmäßige Stücken geschnitten, die Kleinen aber ganz ge-

laßen, rein gewaschen, mit einer Serviette abgetrocknet, dann mit Butter, Speck ein wenig schwitzen laßen, bis sie ihr Wasser von sich geben, dann thut man klein gehackte Petersillie und Schallotten darein, etwas gerieben Weißbrodt und gute Fleischbrühe, gahr kochen lassen, und wann die Sause daran zu dünn ist, so wird selbe mit Eyer-Dotter legirt.

65. Vorschrift.

Frische Morcheln gefült.

Man sucht hierzu die grösten aus, selbige werden recht sauber gewaschen, damit keine Erde oder Sand daran bleibt, dann recht trocken werden lassen, in die Länge einen Schnit darein gethan, subtil geöfnet, inwendig mit geklopften Eyer angestrichen, und dann gefüllt, man nimmt Kalbfleisch, last es ein wenig blanchiren, hat man einige Lebern von Flügelwerk oder von Quappen, so thut man diese auch darzu, dann etwas Schallotten, ein wenig Speck, Muskatenblum, Citronen-Schaalen, etwas Zweiback alles wohl untereinander recht fein gehackt, dann mit einem Ey angerührt, damit es aneinander haltet, viel Citron-Saft darein gethan, und in die Morcheln gefült, es ist eine subtile Arbeit, und man muß sich hüten, damit die Stiele nicht abfallen,

dann in Butter langsam gahr geschwitzt, hernach mit einer Capern, oder sonst beliebigen Sause aufgegeben.

66. Vorschrift.

Von Champignons Ragout.

Wann sie wohl geputzt sind, werden sie zu Sausen in Butter, oder zerlassenen Speck halb gahr gemacht, und etwas Citronen-Saft daran gethan, die übrigen aber mit Petersillie und etwas Pfeffer in guter Schüe, oder Kraft-Brühe gahr gekocht, dann mit geriebenem Weißbrod und Eyer-Dotter dick gemacht.

67. Vorschrift.

Sause von Champignons.

Recht fein gehackte Petersillie halb gahr gekocht, fein geschnittene Zwiebel in Butter halb gahr gemacht, auch besonder etwas Champignons halb gahr in Butter gemacht, dann thut man alles zusammen, giesset Rohm darauf, last es kochen, bis es eine Kraft-Brühe wird, dann thut man Kraft-Brühe daran, Muskatenblüt, und etwas wenig Salz darein, so ist sie fertig.

68. Vorschrift.

Trüffeln Ragout zu machen.

Die Trüffel werden in lau warmen Wasser mit einer Bürste wohlgereiniget, die Scha-

len davon genommen, in Scheiben geschnitten, und in Kraft-Brühe gahr gemacht, dann werden die Schalen davon klein gehackt, und besonder in Butter gahr gemacht, zusammen gethan, ein wenig weißen Pfeffer daran, und etwas wenig starken Wein, wenig gerieben Weißbrodt, und gahr werden lassen.

69. Vorschrift.

Ausgemachte trockene Türken-Bohnen zu bereiten.

Wann die Bohnen rein ausgelesen sind, so werden selbe recht sauber gewaschen, mit kaltem Wasser auf das Feuer gemacht, und gahr gekocht, in die Seye geschüttet, und zugedeckt, wann das Wasser all davon gelauffen, so nimmt man Butter die in Mehl umgedrehet worden, klein gehackte Zwiebel darinn gahr gemacht, die Bohnen darein, fein gehackte Petersillie und gedörten Majoran darein gerieben, ein wenig weißen Pfeffer, etwas Fleisch-Brühe und Essig, rechtschaffen durchstofen lassen, und angerichtet.

70. Vorschrift.

Graue holländische Erbsen auch alte Weiber genannt.

Sie können, wie hier von den trockenen Türken-Bohnen gesagt worden, zurecht gemacht werden, oder wann sie gahr gekocht

sind,

sind, so thut man Sause von Kalbs- oder Hammels-Braten darüber, die Holländer braten ein Stück Rindfleisch, nennen es Harsch, thun hernach von der Sause welche daraus gebraten, über die graue Erbsen.

71. Vorschrift.

Gemeine trockene Erbsen als Gemüß.

So bald die Erbsen sauber gewaschen sind, werden selbige mit kaltem Wasser zum Feuer gebracht, 2 bis drey große Zwiebel, 2 bis drey Sträuch Sellerie, etwas Petersillie, Basilicum oder Majoran, Thymian, alles klein geschnitten darzu gethan, einen Löffel voll Rüböhl, dann rechtschaffen durchgekocht, wann sie halb gahr, so daß alles darinn verkocht ist, so werden sie durchgeschlagen, damit die Häute zurück bleiben, dann wird ein gut Stück Butter, etwas weisser Pfeffer und Salz daran gethan und ganz dick gekocht, dann gröblich gerieben Weißbrodt in Butter braun gebraten, und oben drüber geschüttet. Ist in Ermanglung von andern Gemüß zur Veränderung recht schmackhaft und gut.

72. Vorschrift.

Linsen als Gemüß.

Diese werden auf die nemliche Art zubereitet, wie die Erbsen, nur werden sie nicht

durchgeschlagen, und wann man die Butter darein thut, so kommt auch etwas Essig darzu, all übriges ist bey den Erbsen gesagt worden.

73. Vorschrift.

Erdäpfel auf verschiedene Art zu bereiten.

Erdäpfel ist ein Gewächs, welches auf allerhand Art und Manier bereitet wird, jeder hat hierbey seinen besondern Geschmack, alle anzuführen, würde ein halbes Kochbuch erfordern, deßwegen sollen hier nur wenige angeführt werden.

Erste Manier ist, daß sie mit den Schalen gekocht werden, dann mit saubern Händen geschälet, in Scheiben geschnitten, Butter, Salz, und Senf oder Mostart darüber. Die

Zweyte Manier ist, daß man eine Sause von Zwiebeln darüber macht, es werden hierzu ein gut Theil Zwiebel in Scheiben geschnitten, in Butter recht gahr gekocht, dann Essig darein und übergegossen.

Die dritte Manier ist, daß Zwiebeln ganz fein geschnitten in Butter gahr gemacht werden, dann etwas Mehl darein gerührt, mit Fleisch-Suppe angelängt, weißen Pfeffer darein, und wann die Sause noch zu dünn ist, mit einigen Eyer-Dotter dick gemacht, und gleich beym Anrichten die Erdäpfel mit klein gehackter Petersillie stark überstreut,

und

und die Sause darüber gegossen, oder die Erdäpfel darinn ganz als ein Brey verkochen lassen.

Die vierte Manier ist, daß die Erdäpfel kalt auf aufgegeben, und mit Baumöhl, Essig und klein gehackten Schallotten genossen werden.

Die fünfte Manier ist, daß die Erdäpfel in der Asche gahr gebraten, geschälet, und eine Sause nach Belieben, mit fein gehackten geräucherten Schinken, darüber gemacht, oder nur Butter und Mostart besonder auf die Taffel gegeben wird, und also jeder nach Belieben sich davon nimmt.

Endlich ist die letzte Manier, daß man die gekocht und geschälte Erdäpfel zerdruckt, mit Eyern und geweichtem Weißbrodt vermengt, und dann mit recht viel Butter in der Pfanne zu einem Kuchen backt; Zuweilen werden auch Erdäpfel in Fleisch-Brühe gekocht. Die besten Erdäpfel sind die mit ganz weissen Schaalen, und haben würklich einen vorzüglich angenehmen Geschmack, man kann sie bey Fleisch und Fisch als ein Gemüß geben, auch die kalten Abends an statt Salat.

74. Vorschrift.

Erdbirn oder Cartoffeln.

Dieses ist ein besonderes Gewächs, macht dicke hohe Stangen mit gelben Blumen,

und in der Erde eine lange Frucht, welche hin und wieder tief eingekerbt ist, sie sind von starkem Aromatischen Geschmack, deßwegen müssen sie auch rechtschaffen in vollem Wasser mit Salz abgeschwält werden, wann sie gahr sind, so werden sie geschält, und eine Weil in kalt Wasser gelegt, hernach in proportionirten Scheiben geschnitten, und dann gestoft, mit Fleisch-Brühe, Butter, fein gehackte Petersillie, Salz und ein wenig weisser Pfeffer.

Einige nehmen auch Scheiben davon, und garniren allerhand Salat damit.

75. Vorschrift.

Salat von verschiedenen Sorten zu bereiten.

Mit dem Salat muß man sich haubtsächlich nach der Jahrs-Zeit richten, und was der Gärtner liefern kann, wann es sich begibt, daß der Gärtner nichts hat, so muß eine geschickte Köchin sich selbsten helfen, und von denen gedörrt oder eingemachten Sachen etwas an statt des Salat hergeben, oder nach denen Vorschriften 8 bis 68 etwas aussuchen und bereiten.

Im Frühejahr kommt der Garten Salat: darzu thut man Bislauch oder Schnitlauch genannt, Garten-Kreß, Dragon, &c. allen Salat richtet man zu, entweder mit Baumöhl und Essig, oder mit einer warmen Sause

se, diese wird also gemacht, man nimmt halb Butter und halb Essig, last beydes zusammen unter beständigem Klopfen, kochen, inzwischen thut man nach Proportion der Menge Salat, Eyer-Dotter in Essig zerklopfen, und unter die Butter und Essig gerührt.

Oder man macht eine Sause nach der 14. Vorschrift: Nun ist es in allen Häusern der Gebrauch, daß man zugleich warm und kalte Sausen auf die Taffel schickt, und den Salat nicht beym Anrichten begießt, sondern daß ein jeder nach Belieben nehmen kann, was er will, warm oder kalt; man hat dahero besondere Gefäße zum Baumöhl, Essig, Pfeffer, und Salz, welche, so oft Salat auf die Taffel kommt, mit aufgegeben werden; und des Ends immer sauber, gefüllt, in Bereitschaft zu halten sind.

Im Sommer hat man Kropf Salat, er muß recht rein gelesen, sauber gewaschen, in eine Serviet gethan, und hart ausgeschwungen werden, damit das Wasser daraus gehet, kann man Forellen oder rothen Stein-Kropf haben, so legt man ein Stück gelben, und ein Stück Stein- oder Forellen-Kropf in die Schüssel, das gibt ein besonderes gutes Ansehen, einige zieren auch den Salat mit Blumen, als von einfachen Nasturcium, von Borage, deren man mit blauen und weißen Blumen hat, man schneidet junge

Zwiebeln mit dem grün, Dragon, Garten-Kreße darunter, einige bestreuen den Salat mit geräucherter und ganz fein gehackter Zunge, mit Schinken, und geben ihm dadurch Ansehen und Geschmack, dieses alles kommt auf den Geschmack der Herrschaft, und die gute Auswahl der Köchin an.

Man braucht auch allerhand Essig, als rothen, grünen und gelben, wie dieser gemacht werden soll, wird hernach gesagt werden. Im Frühejahr kommt auch Winter-Kropf, dabey ist zu beobachten, daß er lang im Wasser muß liegen, ehe man ihn auswaschet, dann dieser Salat ist hart, und das Wasser mildert ihn. Was nebst diesen für andere Sachen im Sommer, Herbst, Winter, Frühejahr an statt des Salat können gegeben werden, ist schon gesagt worden, im Herbst hat man schon Feld-Salat, Rapunzigen oder Rapunzel-Würzelgen, Carotten oder rothe Rüben, welche, wie hernach kommt, auf verschiedene Art können gebraucht werden. Man schneidet auch weis und rothen Kappus ganz fein, legt davon kleine Hauffen zwischen den Feld-Salat, auch gelb gewordene Cicorien-Blätter, Carotten-Blätter, und macht von der Salat-Schüssel ein Blumen-Beth, es kommt auf eine geschickte Hand und Anordnung vieles an, und würde hier zu beschreiben, viel zu weitläuftig seyn. Im Winter

hat

hat man Brunen-Kreß, eingemachte Gurken oder Kukumer, welche besonder darzu eingemacht werden, wie hernach folgt, von diesen nimmt man in eine porcellane Schüssel ein Theil, belegt den Rand der Schüssel mit eingemachten rothen Rüben, und gelb auch roth gesprenkelten Cicorien-Blätter, worüber ordentlich Baumöhl, Essig, und Pfeffer gegeben wird. Der Salat wird auch im Winter mit Scheiben von halb gahr gekochten Sellerie zierlich belegt, item mit Erdäpfel und Erdbirn, Rapunzel-Wurzeln, was man haben kann, nur in der Abwechslung bestehet die gröste Geschicklichkeit einer guten Köchinn.

Alles last sich so genau nicht beschreiben, eine gute Köchinn kann sich hiermit völlig helfen, öfters muß sie sich auch nach dem eingeführten Gebrauch eines Haußes richten, öfters auch nach dem Gärtner, welcher die nötige Sachen zum Salat liefern muß.

Wo es aber der Köchinn ihre Obliegenheit ist, auch im Winter im Keller ihre Sachen selbst zu verwahren, dieser zu Gefallen will ich am Ende dieser Eintheilung von Garten-Gewächsen eine Anweisung geben, wie solches am thunlichsten, und mit der wenigsten Mühe verknüpft ist.

76. Vor-

76. Vorschrift.

Aepfel zu bereiten naturell.

Hierzu muß man gute Aepfel nehmen, als Reinetten, Calvillen, oder Bosdorfer, diese werden geschält, in vier Theilen geschnitten, die Puzen und Kerne daraus genommen, in ganz wenig Butter gahr geschwitzt, beym Anrichten etwas Zucker und Zimmet übergestreuet, einige thun etwas weißen Wein darzu, dann heissen sie aber nicht mehr naturel. Einige lassen auch die Aepfel ganz, und lassen selbe nur in Butter gahr schwitzen, und richten sie mit übergestreutem Zucker und Zimmet an.

77. Vorschrift.

Aepfel en Fillne glacirt.

Die Aepfel werden klein geschnitten, mit Butter, Zucker, Zimmet, und Wein gahr gemacht, so gehen sie auseinander, dann macht man eine Glacir Schauffel heiß, bestreuet die Aepfel, wann sie vorher auf eine Schüssel zum Anrichten bereit sind, mit Zucker, und haltet die Schauffel darüber. Wann der Zucker zergangen, so ist es recht.

78. Vorschrift.

Aepfel Creme glacirt.

Klein geschnittene Aepfel in Wasser und Wein gekocht, durch ein Haar-Sieb ge-

trieben, dann dick kochen laßen, Zucker und Zimmet darein, und wann er recht dick ist wie vorgemelt, mit Zucker überstreuet und glaciret.

79 Vorschrift.

Birn naturell zu bereiten.

Gleich wann die ersten Birn zeitig sind, so nimmt man einige welche noch nicht recht mürbe sind, selbe werden geschälet, und ganz in Butter gar schwitzen laßen, sie werden bey jungen Küchelgen und Kalberbraten aufgegeben.

80 Vorschrift.

Birn roth zu bereiten.

Die Birn werden geschälet, mit rothen Wein, Zucker und Zimmet, gahr geschwitzt. Werden sie nicht roth genug; so werden einige Blätter von rothen gedörrten Kornblumen, in ein fein Tüchlein gebunden darein gethan, welches beym Anrichten weggeworfen wird; oder statt dessen nimmt man rothen Kirschen Essig.

81 Vorschrift.

Birn en Compot.

Die Birn werden geschälet und in Stücken geschnitten, dann mit Zucker und Zimmet gekocht, inzwischen reibet man eine Citron auf Zucker ab, und last sie in Wasser

und Wein, gar kochen; wann nun die Birn gahr, und dick gekocht sind, so richtet man sie in eine Schüssel und thut die Citron darüber.

Will man nun die Birn recht roth von Farb haben, so wird wie in der 80 Vorschrift mit Kornblumen die Farb gegeben.

82 Vorschrift.

Appricosen en Compot.

Die Appricosen werden geschält, die Kernen daraus genommen, dann mit Wasser und Zucker gekocht, und sauber abgeschaumt, hernach die Appricosen darein gethan, und einmal aufkochen lassen, dann durch ein Haar Sieb geschüttet, die Appricosen in eine Schüssel gelegt, und warm gehalten, den Saft läst man dick einkochen, thut etwas Citronensaft darein, und beym Anrichten, schüttet man selbigen darüber.

83 Vorschrift.

Pfirschen oder Merkztons en Compot.

Werden eben auf nemliche Art bereitet, wie vorhin von den Appricosen gesagt worden; will man aber eine Marmelade von Apricosen oder Pfirschen haben, so läst man alles zusammen kochen, rührt es öfters, hernach wenn es kalt ist, in ein Glaß oder steinen Hafen verwahrt, eine Blase darüber gebunden.

84 Vorschrift.

Mirabellen und Zwetschen en Compot.

Diese werden geschält, die Kerne ausgenommen, mit Wein, Wasser, Zucker und Citronenschale, dick gekocht, und aufgetragen.

85 Vorschrift.

Kirschen en Compot.

Die grösten Kirschen werden hierzu ausgesucht, die Stiele abgenommen, die Kern herausgenommen, ein Stück Zucker in Wasser getaucht, und mit den Kirschen aufgesetzt daß sie nur durchschwitzen, dann läßt man sie immer stärker kochen, schäumet sie ab, und richtet sie auf eine Schale an; der Saft so mit Ausnehmung der Kerne davon gekommen, wird mit den Kernen, welche vorher in einen Mörser klein gestoßen worden, gekocht, dann durch ein Sieb lauffen laßen, hernach dick gekocht, und beym Anrichten, über die Kirschen gethan.

86 Vorschrift.

Türken-Bohnen einzumachen, roh, und gekocht.

Es ist vorab zu bemerken, daß die Türkenbohnen welche eingemacht werden sollen, noch keine Bohnen innhaben müßen; sondern selbe müßen noch zart und erst; halbgewachsen, auch ohne Flecken seyn;

wie die Bohnen zum Einmachen geschnitten werden, darinn hat jedes Land eine besondere Manier, es ist am besten wann sie abgezogen sind, selbe überzwerg in länglichte, nicht allzu-breite Schnippeln zu schneiden, dann werden sie in vollem Wasser und Salz abgeschwält, in eine reine Mande geschüttet, kalt Wasser durchgegossen; und wann das Wasser davon gelauffen, auf einem reinen Tuch dünne aus einander gelegt, über Nacht liegen gelassen, anderten Tags, wohl mit Salz bestreuet, dann in eine recht saubere Tonne vest eingedruckt, oben mit Weinstocksblätter belegt, einen hölzern Deckel darauf, der in die Tonne geht, und dicht auf die Bohnen anliegt, mit schweren Steinen belegt, und in den Keller gethan. So oft Bohnen ausgenommen werden müßen die Steine, die Weinstocksblätter und der hölzerne Boden, recht rein mit Wasser abgewaschen werden; auch wird mit einem saubern uassen Tuch, inwendig rundum, der Schleim behend weggethan, der sich an die Tonne angesetzet hat; zuweilen sind bey Oefnung der Tonne, die obere Bohnen einen halben Finger dick faul, dieses thut nichts zur Sache; selbe werden nur weggeworfen, die andern sind deswegen doch noch recht gut, die Reinlichkeit ist eine Hauptsache, bey den Bohnen, und allen eingemachten Sachen.

Will

Will man nun von diesen Bohnen kochen, so thut man selbe in vollen Wasser abschwällen, dann in die Seye und kalt Wasser durchgeschüttet, dann werden weiße Bohnen gahr gekocht, und nach Belieben darunter gethan, ein gut Stück Butter in Mehl umgedreht, in ein Geschirr gethan, und völlig durchstosen laßen, fehlet es ihnen an nöthiger Feuchtigkeit, so thut man Fleischsupp oder nur Wasser daran, damit sie nicht anbrennen; beym Anrichten, kann man Muskatennuß oder Blum darüber reiben, mit Schweinen oder Hammels Karbonaden, auch geräucherten Speck, Schinken oder Bratwurst garniren.

Zum Roh einmachen werden die zartesten Bohnen genommen, die man haben kann, auf nemliche Art wie die vorigen geschnitten, und so in eine Tonne mit immer darzwischen zu streuenden Salz eingemacht. Es muß mit dem Salz gar nicht geschonet werden; dann recht vest eingedruckt, zugedeckt und recht beschwert. Diese halten sich zwey Jahr lang, und sind im zweyten Jahr beßer, als im ersten. Will man kochen, so wird das Ausnehmen verrichtet, wie vorhin gesagt worden, dann werden die Bohnen in lauwarm Wasser eine Weil eingeweicht, und wann das Wasser kocht, abgeschwält, es dauert etwas lang ehe selbe weich werden, dann werden selbe im übrigen zugerichtet, wie die vorige.

87 Vorschrift.

Salat-Bohnen zu trocknen, um über Winter zu verwahren.

Ich werde nicht erst brauchen zu sagen, was unter dem Wort Salat-Bohnen verstanden wird. Sie werden auch mit dem Beynahmen, Perlen-Salatbohnen benahmset, sind kurz und dick, und die darinn enthaltene Bohnen, zeichnen sich sehr stark in den Schalen, aus. Diese nimmt man wann sie halbgewachsen sind, und thut die Fäden recht sauber abstreifen, damit nichts davon daran bleibt, dann thut man selbe in kochend Wasser, mit Salz einen Wall kochen laßen, hernach durchgeseyet, und wann das Wasser all davon gelauffen, auf Tücher dünn auseinander gelegt, wann sie dann trocken sind, auf Horten gelegt, und in einem darzu verfertigten Kasten, oder im Backofen recht trocknen laßen, der Ofen muß aber nicht mehr heiß seyn, damit die Bohnen ja nicht backen, sondern nur trocknen. Dann werden selbe in eine Zuckerkiste gethan, und an einem recht trockenen Ort verwahrt; ich sage an einem recht trocknen Ort, dann die mindest darzu kommende Feuchtigkeit würde sie verderben.

Will man von diesen Bohnen, im Winter gegen das Frühjahr, wann das Gemüs rahr ist kochen, so nimmt man davon ei-

nen beliebigen Theil, und läst selbe 24 Stunden in frischen Brunnen-Wasser aufquillen, darnach mit kaltem Wasser aufgesetzt, und abgeschwält, sie müssen etwas lang kochen bis sie gahr sind, dann wird Butter, Eßig, und Pfeffer darüber gegeben, oder der Butter und Eßig, mit Eyerdotter dick gemacht, wie in der 35. Vorschrift zu sehen, so ist es zur Abwechselung eine angenehme Speise.

88. Vorschrift.

Ausgedöpfte Bohnen, einzumachen.

Zu diesem End müssen die Bohnen nicht zu hart noch zu weich seyn, halbgewachsene sind die besten. Hier zu Land hat man steine Krüge, die gemeinlich Sauerwasser Kannen genannt werden, hievon erwählt man so viel man Bohnen gedenkt einzumachen, und woran das Loch so weit daß eine Bohne durchgehet, da thut man die rohen Bohnen eine nach der andern hinnein, dann immer etwas Salz, so daß das Salz überall darzwischen kommt, ist die Kanne voll, so schlagt man mit der Hand gegen den Boden und schüttel gemächlich ein wenig, so geben sich die Bohnen etwas zusammen, dann thut man wieder so lang Bohnen und Salz darein bis man spührt, daß die Kanne voll gnug ist, und nichts mehr fassen will, dann wird ein Gork oder solholzerner Stoppen

darauf gedruckt, mit Pech überpicht, und dann die Kannen im Keller, im feuchten Sand verwahret; will man nun im Winter Bohnen kochen, so schlag man die Krüg entzwey, thut die Bohnen in frisch Brunnenwasser, giebt öfter frisch Wasser, und last sie vier und zwanzig Stund darinn, dann die Keimen abgemacht, wann sie nicht schon im Salz und Wässern davon gegangen sind. Einige drücken auch die Haut davon ab, und bereiten nur das inwendige Grüne. Sind die Bohnen gehörig gewässert, so werden sie in kochend Wasser geworfen, und abgeschwält bis sie gahr sind, dann thut man klein gehackte Zwiebel in Butter, gahr gemacht, ein wenig Mehl darein gerührt, etwas Fleischbrühe daran, oder nur Wasser, dann Petersillie, wann sie bald gahr sind, so sind sie bereitet.

89. Vorschrift.

Döpp-Erbsen, einzumachen.

Mit den Döpp-Erbsen, wird in allem auf nemliche Art verfahren, wie bey den dicken Bohnen gesagt worden, nur daß beym Stofen, nichts als Mehl und Butter, und etwas Rohm daran gethan wird, und gleich vor dem Anrichten, etwas Petersillie darein kommt.

90. Vor-

90 Vorschrift.

Weiß-Kraut, oder weissen Kappus einzumachen.

Entweder wird der Kappus in der Hand geschnitten, oder auf einer Schneidbank, oder von den Strohschneidern, welche letztere denselben recht zierlich, fein und lang zuschneiden wissen. Während dem Schneiden, wird immer Salz darzwischen gestreuet, dann in eine recht saubere Tonne gethan erstlich mit den Händen recht eingedrückt, und alle Lagen die man macht, wieder Salz darzwischen und eingedruckt, und so fort bis die Tonne voll ist, dann werden frische Weinstocksblätter übergelegt, ein hölzerner Boden darüber, und sehr stark beschwert damit das Wasser recht heraus geht; will das Wasser nicht kommen, so setzt man die Tonne unter eine Thür, eine Winde darauf und dann ganz gemächlich gewunden, ich sage ganz gemächlich, dann wann damit nicht ordentlich verfahren wird, so gehet der Boden aus der Tonne, und der Kappus fällt auf den Boden. Sind nun einige Täge vorbey, und man spürt daß der Kappus sich völlig gesetzt hat, und nicht dichter mehr kann eingedruckt werden, so nimmt man die Winde wieder davon, und beschweret ihn mit genugsamen Steinen. So oft man Sauerkraut ausnimmt, schüttet man die Brühe davon, waschet die Steine und hölzer-

hölzernen Boden sauber, und macht hernach wieder eine Salz Lack darüber; er haltet sich zwey Jahr recht gut.

91 Vorschrift.

Roth-Kraut oder rothen Kappus einzumachen.

Er wird geschnitten, wie vorhin von dem weißen Kraut oder Kappus gesagt worden, aber nur wenig Salz darzu genommen, dann in die Tonne gethan, und wann er häufig Wasser giebt, solches alle Tage abgeschüttet, bis gar keines mehr darauf kommt, und der Kappus sich recht gesetzt hat; dann wird nach Proportion der Tonne, Wein-Essig gekocht, worein man einige ganze Nägelein wirft, nemlich so viel, daß derselbe oben die Tonne ausfült, und ein Finger hoch über den Kappus geht, wann nun die Tonne im Keller ist, un gehörig mit Steinen beschweret worden, so gießt man den Eßig, wann er kalt worden, darauf; nach einigen Tagen muß man zu sehen, ob der Essig stark eingezogen, dann muß man noch mehr kochen und übergießen, ist dann alles vorgeschriebener Manier gemäß geschehen, so gießt man sachte geschmolzen Unschlicht über den Essig, so dann es einen dünnen Boden giebt, und verhütet, damit keine Luft eindringen kann. Es muß aber recht rein und gutes Unschlicht seyn, damit es keinen widrigen Geschmack giebt. Will man Kappus ausnehmen,

nehmen, so wird erstlich der Boden weggebrochen, der Eßig in ein reinlich Geschirr abgegoßen, dann die Steine und den Holzboden, sammt den Weinstocksblätter, sauber gewaschen, alles wieder in Ordnung gebracht, den Eßig durch ein Tuch geseyet, und wieder gekocht, und wann es zu wenig, noch etwas darzu gethan, und kalt übergegossen, und dann auch den Unschlichtboden wieder darüber gegossen.

Zum Kochen muß dieser Kappus eine Nacht im Wasser liegen, oder in vielen kochenden Wasser, halb gahr abgeschwällt werden, dann wird er bereitet, wie die 85. Vorschrift lehret, nur daß beym Anrichten kein Eßig daran gethan wird.

92. Vorschrift.

Savoien, einzumachen.

Die reine Wahrheit davon zu sagen, so haben mir diese niemals schmecken wollen, dann sie behalten allezeit etwas Säure an sich, jedoch sind die Gousto sehr verschieden, deswegen folge ich auch hier der Ordnung, und schreibe wie man damit verfahren muß. Zum Einmachen werden die nicht allzu grosse dichte Köpfe erwählt. Wann man recht nachgesehen, daß ja keine Raupen oder Schnecken darinn sind, so werden sie kreutzweis, von oben gegen den Strunck, tief eingekärbt, in kochenden Wasser, mit viel

Salz einen Wall gekocht, dann ausgenommen, das Wasser alles auslaufen, und recht erkalten lassen. Dann in eine reine Tonne eingelegt, immer Salz darzwischen geworfen, und mit einem hölzernen Boden, Weinstocksblätter, und Steinen versehen, damit sie Wasser geben, und selbiges wenigstens über den hölzern Boden zu stehen kommen.

Will man davon kochen, so legt man Abends vorher in frisch Wasser, und giebt ihnen ein paar mal neues. Dann werden sie in beliebige Stücken geschnitten, in viel kochenden Wasser gahr abgeschwält, und zurecht gerichtet, wie bey der 4. Vorschrift gesagt worden.

93. Vorschrift.

Gurken, oder Kukummern einzumachen.

Es sind drey verschiedene Sorten Kukumer, und sie werden auch auf verschiedene Manieren eingemacht. Hier fange ich mit den kleinen an, welche zum Braten und Ragouts, gebraucht werden. Diese werden mit Salz überstreuet, ein paar mal umgewendet, und nach drey Stunden, mit einem groben reinen Tuch, hart abgerieben, dann in steinerne Häfen gelegt, eine Lage Kukumer, eine Lage von ganzen Pfeffer, Näglein, Scheiben von Merrettig, und frischen Fenchel-Saamen, dann wieder eine Lage Kukumer, und wieder eine Lage von diesen

Gewürz und Kräuter, bis der Hafen voll ist, dann wird von Schieferstein oder Leyen, ein runder Deckel gemacht, der in den Hafen hienein gehet, und darauf gelegt, mit proportionirten Steinen beschwert: dann kocht man guten Weineßig und so siedendheiß in den Hafen gegossen, so viel, daß er bis über die Kukumer gehet, so last man es ein paar Tag bewenden; dann wird der Eßig abgeschüttet, aufs neue gekocht, und wieder darüber gegossen: nach diesen werden die Hafen mit den Kukumern in den Keller, oder sonst kühlen Ort hingestellt; man thut recht wohl, wenn man öfter darnach siehet, findet sich das mindeste Unrath darauf so wird der Eßig abgegossen, durch ein rein Tuch geseyet, gekocht, und wann er kalt, wieder darüber gegossen.

Andere thun ihre Kukumer vor dem Einlegen, in den Hafen einen Wall, in den Wein-Eßig aufsieden laßen, und machen sie alsdann auf vorbeschriebene Manier ein: Sie werden aber etwas weich. Die also eingemachte Kukumer, dienen einer Köchin zum Braten aufzugeben, in Scheiben geschnitten an Ragouts, sie müssen aber erst beym Anrichten, darein gethan werden, und durchaus nicht mit kochen.

Zu weilen kann man so ganz kleine Kukumer nicht genug haben zum Einmachen, so nimmt man größere, die werden aber in

besondere Hafen gethan, und zu erst verbraucht, weil selbe sich nicht so lange halten, wie die kleinen.

94. Vorschrift.

Große Kukumer einzumachen, Salz Kukumern genannt

Hierzu nimmt man halbzeitige, wann sie noch schön grün sind, diese werden in Wasser rein gewaschen, mit feinen Salz überstreuet, und nach einer viertel Stund mit einem groben reinen Tuch abgerieben, dann eingelegt, wie bey den kleinen schon gesagt worden; nur wird an statt des Eßig, ein Pöckel von Salz, und Wasser gemacht, mit einen kleinen weißen Besen geklopft, bis das Salz geschmolzen ist und darauf gegossen, nach einigen Tagen sieht man darnach, und wenn der Pöckel trüb ist, so gieſt man ihn ab, seyet ihn durch ein Tuch, und läſt ihn kochen, thut ein klein wenig Weineßig darein, und wann er kalt worden, wieder übergegossen: Diese Kukumer dienen hauptsächlich im Winter zu Salat, auch um Salat damit zu garniren.

95. Vorschrift.

Kukumer, auf Englische Manier einzumachen.

Die gröſte Sorte von Kukumer, wann sie noch grün sind, werden hierzu genommen,

und wie die in voriger Vorschrift gereiniget, dann wird oben ein Stück davon geschnitten, die Kernen rein heraus gearbeitet, und dann mit Senf= oder Mostart= Saamen, und auf jede Kukumer, 8 Schallotten, 20 bis 30 ganze Pfeffer Körner, die gemachte Höhle wieder ausgefüllet, das abgeschnittene Stück wieder darauf gelegt, und mit einem saubern Faden vest zu gebunden; dann werden sie in einen steinen, erdenen Hafen, oder in deren Ermanglung, in ein klein sauberes Tönchen eingelegt, mit einem Schieferstein, oder hölzernen Deckel belegt, und ein wenig beschwert, dann kocht man guten Weineßig, und gießt selbigen daran, damit die Gurken ganz bedeckt werden, nach etlichen Tagen wird der Eßig abgegoßen, wieder gekocht, und nochmals darauf geschüttet, dieses wird zum drittenmal wiederhohlt, dann kann man, wann der Eßig völlig erkaltet ist, einen dünnen Boden von rein Unschlicht, darüber gießen, und damit verfahren, wie beym rothen Kappus bereits gesagt ist.

96. Vorschrift.

Ginstern, einzumachen.

Dieses ist ein noch wenig bekanntes Kunststück, und dienet nicht wenig, sich bey einer Herrschaft beliebt zu machen. Sie wachsen auf sandigem, schlechten Boden, und

die

die Bauersleute pflegen von den Reisern Besemen zu machen, besonders die Drescher, welche die ausgedroschene Frucht damit von den rauhesten Unrath pflegen zu reinigen. Diese Ginstern tragen erst gelbe Blumen, dann folgen Schotten wie an den Döpperbsen, außer daß sie rauh sind; in diesem Schotten wächset der Saamen, welcher so groß wird wie kleine Linsen, anfänglich sind Schotten und Saamen grün, werden zu letzt schwarz; wann nun die gelben Blumen abgefallen sind, so muß man fleißig zusehen, daß man die rechte Zeit nicht verstreichen laßet, nemlich wann die Schoten und der Saamen noch grün und weich sind, dann wird der Saamen ausgenommen so viel man haben kann, oder nöthig hat, diese ausgemachte Ginstern werden in ein dazu besonder verfertigtes Säckgen von groben Tuch gethan, dann wird eine Salz-Lacke, oder Pöckel gemacht, das Säckgen in einen darzu bequemen Hafen gelegt, den gekochten Pöckel wann er erkaltet, darauf geschüttet, und öfter darnach gesehen; wann sie nun 8 Tage darinn gelegen, so wird der Pöckel aufgekocht, und wieder kalt darüber geschüttet, und dieses 3 mal widerholt, sie sehen dann ganz schlecht von Farbe; will man davon auf die Tafel geben, so nimmt man so viel heraus als nöthig ist, wascht sie sauber, und kocht sie ein wenig

in

in Weineßig, so bekommen sie eine schöne grüne Farbe, und dienen zur Veränderung auf einer Tafel bey Rindfleisch und Braten statt der kleinen Kukumer.

97 Vorschrift.

Kirschen sauer einzumachen.

Hierzu müßen die größten und besten Morellen oder Weichsel-Kirschen erwählet werden, davon werden die Stiele halb abgeschnitten, dann legt man sie in einen steinern Topf oder in ein Glaß, zu weilen ein ganzes Gewürz-Nägelein darzwischen gelegt, dann wird guter Weineßig gekocht, ein Stück weißen Zucker darein gethan, und hernach lauwarm über die Kirschen gegossen, daß der Essig ein Finger breit darüber stehet, über 8 Tag wird der Essig abgegossen, frisch gekocht und kalt darüber gegossen, die Geschirr mit Schweinen-Blas fest zu gebunden, und verwahrt, diese halten sich 2, drey Jahr, und können bey Braten und allerhand gegeben werden, und die Brühe davon dienet an Ragouts, um selbigen eine hochrothe Farbe zu geben; eben so werden auch Flieren-Trauben eingemacht, auch die Heidelbeeren oder Worbelen.

98 Vorschrift.

Petersillien ein zu machen.

Hiemit wird im Herbst so lang gewartet, bis sich Frost einstellen will, dann nimmt

man so viel als man den Winter über nöthig hat, thut die Blätter von den Stengel, waschet selbige, dann in einem Tuch das Wasser ausgeschwungen, und gehackt, aber nicht zu fein, inzwischen wird Butter geschmolzen, abgegossen in ein ander Geschirr, damit nichts Unreines darinn bleibt, den Petersillie in die heiße Butter gethan, umgerühret und stehen lassen bis es kalt worden, dann wird der Petersillie mit der Butter ausgestochen, das Naße welches sich unten gesammlet, weg gethan, wieder geschmolzen, und dann in einen steinernen Topf gethan, und aufbewahrt; die Butter muß aber nicht so stark geschmolzen werden, daß sie braun wird; sondern bey gelinden Feuer, damit sie Naturell bleibt.

Auf eben diese Art können auch mehrere Kräuter eingemacht werden: als das Bohnen Kraut, oder Cöllnischer-Pfeffer, zu den eingemachten dicken Bohnen zu brauchen. rc.

99 Vorschrift.

Spargel in Essig einzumachen.

Man nimmt vom Spargel die obere weiche Helfte, die werden sauber in einen steinernen Topf eingelegt, dann guter Weinessig gekocht, und halbwarm darüber gegossen, nach einigen Tagen den Essig abgegossen, noch einmal gekocht und kalt darüber, daß er einen Finger breit über die Spargel stehet,

het, sie müssen aber vorher ein wenig beschwehrt werden wie die kleinen Kukumer, dann wird Baumöhl darüber gegossen, und mit Schweinsblas vest zugebunden; zum Gebrauch wird nach Belieben heraus genommen, in vollen Wasser abgeschwält, bis er süß wird, dann wird er nach Belieben zugerichtet.

100 Vorschrift.

Spargel in einer Lack, oder Pöckel einzumachen.

Dazu wird oben die weiche Helfte genommen, wie hievor gesagt ist, diese werden nur einen Wall gekocht, dann durch geseyet und kalt werden laßen; dann in einen darzu bequemen steinen oder erden Hafen gelegt, ein wenig beschwehrt, den Pöckel darüber gegossen, nnd vest zugemacht, vor dem Kochen werden sie in frisch Wasser gewässert, dann völlig gar gekocht, und nach Belieben gebraucht.

101 Vorschrift.

Artischocken-Stühle oder Boden einzumachen.

Man nimmt nach Belieben viel oder wenig Artischocken, schneidet die Blätter davon so kurz als möglich ist ab, dann in Wasser halb gahr gekocht, in der Seye laßt man das Wasser davon lauffen, dann hingelegt daß sie kalt werden, nachher in einen

nen Hafen gethan, ein wenig beschwehrt, und einen Pöckel darauf gegossen, mit Butter oder Unschlicht ein Boden darüber, so halten sie sich sehr lang: will man davon brauchen; so werden sie Tags vorher ausgenommen, in frisch Wasser gewässert, öfter frisch Wasser gegeben, dann in vollen Wasser gahr gekocht, sauber geputzt, und nach Belieben zurecht gemacht.

Man hat zwar noch sehr viele Sachen welche eingemacht werden können, es würde dazu ein ganz besonderes Buch erfordert, deswegen hat man hier nur die in der Küche unentbehrlichste Stücke angeführet, was aber in die Zuckerbäckerey einschlaget, wird am Ende dieses Buchs besonders abgehandelt werden,

102 Vorschrift.

Von Trockenen überhaupt und insbesondere.

Zum Trockenen gehöret eine besondere Maschine, ich will meinen Lesern und Leserinnen davon eine genaue Beschreibung machen, und hoffe daß wenigstens die mehreste mich begreiffen werden; hierzu erwählt man einen viereckigten Verschlag, oder so genannte Frankfurter Waaren Kiste, setzet selbigen auf, gerad daß er einem Schank gleich siehet, oben wird nach Belieben ein rund oder viereckigt Loch darein geschnitten, und ein

Deckel

Deckel über dieses Loch mit ein oder ein paar Gehänge gemacht, damit man nach Belieben diesen kleinen Deckel öfnen, und zu machen kann; derjenige Deckel welcher vormals darzu gedienet hat, den Verschlag oder die Küste zuzumachen, wird jetzo zu einer Thür mit Gehängen eingerichtet, und unten darum noch eine kleine Thür mit Gehängen gemacht, wodurch eine Kohlpfanne mit Feuer kann eingeschoben werden.

In dem Verschlag selbst, werden an beyden Seiten kleine Latten, drey Zoll weit von einander, angenagelt, worauf die Horden zu liegen kommen, unten aber, so hoch die Kohlpfanne ist, deren gar keine angebracht; dann werden viereckigte Rahmen von beliebigen Holz gemacht, welche auf die angenagelte kleine Latten passen, so daß man diese, wann die Thür offen ist, aus und einschieben kann: dann werden die viereckigte Rahmen vom Korbmacher inwendig beflochten, mit Weyden oder kleine runde Stäbgen darein gerichtet, und so dicht neben einander, daß keine gedörrte Kirsch durchfallen kann; will man nun etwas trockenen, so wird dasjenige auf die Horden gelegt, und selbige in den Kasten eingeschoben, die große Thür zugemacht, unten durch die kleine Kohlpfanne mit Feuer eingeschoben, und dann das kleine Thürlein auch zugemacht; dann giebt man an dem oberen Loch acht,

ob die Hitz zu stark ist, so thut man den Deckel weit auf, ist die Hitze schwach, so thut man den Deckel mehr zu, worzu ein eingekerbtes Holz, wie zu Oefnung der Mistbetten Fenstern gebraucht wird, recht gut ist; dann wird zu weilen darnach gesehen, und die obern Horden unten eingeschoben, und die untern oben, und so abgewechselt, damit die Sachen welche viel Hitze brauchen unten nächst beym Feuer kommen, andere hingegen, die langsamer trockenen sollen, müssen in der Mitte, und oben zu stehen kommen.

Will man Spargel trockenen; so muß dabey die Hitze weder zu stark noch zu schwach seyn; sonst wird derselbe schwarz und unansehnlich, er muß aber durchaus nicht erst gekocht werden, sonst geht die beste Kraft davon, und wird unansehnlich.

Artischocken-Stühle werden erst halb gahr gekocht, und dann getrocknet.

Petersillie wird auf die oberste Horde gelegt, wann er von den Stengeln gereiniget, und die Blätter gewaschen sind.

Kirschen, Zwetschen, Mirabellen, Aepfel und Birn, können etwas mehr Hitz vertragen.

Majoran und Thymian, Violen oder Feilgenblumen, werden wie der Petersillie getrocknet. Viele geben sich die Mühe, die Mirabellen und Zwetschgen zu schälen, und

von

von den Steinen zu befreyen, dann werden sie eben so gut, und noch besser, als die Italiänische Prunellen, man muß aber solche Früchte darzu erwählen, welche einen recht pickanten Saft haben, sie müssen auch nicht allzu zeitig werden, sondern genommen werden, wann sie durch Schütteln noch nicht von Baum abfallen.

Wer sich die Mühe geben und recht kostbar und wohlschmeckende Aepfel, Birn, und Quittenschnitz machen will, der laße alles Obst reinlich schälen und die Putzen, ausschneiden, dann in beliebige Stücken schneiden. Die Schalen und Putzen werden von jeder Sorte in Wasser ganz verkocht, dann durch ein fein Haarsieb gethan; sind nun die Stücken von Aepfel geschnitten, so richtet man die reine Brühe von Aepfel-Schalen über das Feuer, etwas gestoßene Zimmet darein gethan, wann selbe anfangt zu kochen, so thut man die Stücken darein, laßt sie aber nicht lang darinn, dann auf die Horden gelegt nnd in der Maschine getrocknet; sind sie halb trocken, so werden sie wiederum in die kochende Brühe gethan und etwas länger darinn gelaßen, dann völlig getrocknet, so sind sie wie trockene Confituren im Essen; man muß aber auch die besten Sorten Früchte darzu aussuchen, als von Aepfeln die englische Reinette, Pepin, Calvils, französische Reinete,

Bostorffer ꝛc. Von Birnen die Herbst Bergamotte, Buerre gris und blanc St. Germain Colmar ꝛc. zu den Quitten, Birn-Quitten; Es ist ein rares Stück, und noch sehr wenig bekannt.

Bleibt von der Brühe etwas übrig, so thut man nach Proportion Zucker darein, last sie tüchtig kochen, und nimmt den Schaum davon, dann in ein Gefäß gegossen und erkalten lassen, so hat man eine kostbare Schelee, welche zu allerhand kann gebraucht werden.

Die Kirschen, Morellen, und alle Sorten werden von den Stielen abgemacht und getrocknet. Wer die Steine daraus thun will, der muß eine gewaltige Quantität davon haben, maßen sie gar sehr einschrumpfen; ordentlich werden sie mit den Steinen getrocknet.

Die Hagepuzen oder Hambutten werden mitten durchgeschnitten, und der Saamen, der sehr rau ist und seine Borsten sehr gerne fahren laßet, recht rein daraus gemacht, dann in Wasser gewaschen und mit Händen gerieben, damit die daran gebliebene Saamen-Borsten rein abgehen, dann in einem reinen Tuch ausgeschwungen und getrocknet, im obern Gefach nicht zu nächst beym Feuer.

Die Champignons und Morcheln werden zu Pulver gestoßen, und dieses in einer bleche-

blechenen Büchse wohl verstopft, an einem trockenen Ort verwahrt.

Eben so kann man es mit den Violen-Blumen, Majoran, Thimian, köllnisches Pfeffer, oder Bohnen-Kraut, Basilicum, und mehrern getrockneten Kräutern machen; sie werden sauber von allen Stengeln und Stielen gereiniget, und in blechernen Büchsen, die ganz enge Hälse haben, oder in trockenen Bouteillen gethan, wohl zugestopft und an einem trockenen Ort verwahrt.

In dieser Maschine kann alles mögliche oder beliebige getrocknet werden, und mit wenig Mühe und Kosten, als Rüben, Mohren, alles was man will, die Handgriffe lassen sich durch einige kleine Uebungen lernen.

Haubtsächlich müssen alle getrocknete Sachen an einen trocknen Ort verwahrt werden, damit ja kein Schimmel daran kommt, sonst ist alle Mühe verloren.

Auch ist zu wissen, daß dicke Bohnen und und Döpp-Erbsen wann sie noch nicht halbgewachsen sind, mit den Schaalen müßen getrocknet werden, hernach döpt man sie erst aus, und verwahrt selbe zum Gebrauch.

Die Zucker-Erbsen werden nicht ausgedöppt.

Die Erdbeern, Heydelbeern, oder Worbeln, Flieren oder Holderbeern, Johannis-Trauben und Stachelbeern, und dergleichen

saftige Sachen müssen recht ausgetrocknet, und öfters darnach gesehen werden, sonst kommt sehr leicht der Schimmel darein.

Eine gute Haußhälterinn weiß die Kohlpfanne zum trockenen mit denen beym Kochen übrig bleibenden Holz-Kohlen zu unterhalten; Es können auch Torf-Kohlen darein gebraucht werden, nur dörfen die Kohlen keinen Schwaden von sich geben, dann diesen würden die zu trocknende Sachen annehmen, und übel darnach schmecken.

103. Vorschrift.

Verschiedene Sorten Essig zu machen.

Unter diesen Sorten Essig werden viele Leser und Leserinnen einige schon allgemein bekannte, hingegen auch rare und vortrefliche Sorten antreffen.

Tragon oder Dragun, ist ein bekanntes Garten-Kraut: Im Juny und July wird davon eine gnugsame Quantität genommen, klein geschnitten, und in eine oder mehrere Bouteillen gethan, recht guten Wein-Essig darüber gegossen, und mit einer Blase verbunden, vierzehn Tag bis drey Wochen in der Sonne stehen lassen, dann durch ein sauber leinen Tuch geschüttet, und in eine rein ausgespülte Bouteille gefüllt, wohl verstopft, und zum Verwahr in den Keller gestellt.

Eben

Eben so wird der Essig von Flierenblumen, Humbeeren oder Himbern, Violen oder Veilgen, von Jasmin, Oranienblüth und mehr andern Sorten gemacht; dabey ist zu beobachten, daß die Flierenblumen erst getrocknet werden, ehe man Essig davon macht, daß die Nelkenblätter von rothen Nelken, zwischen zweyn Papieren getrocknet werden müssen, so wie die Violen und Mayblumen, damit selbige ihren aromatischen Geruch nicht verlieren.

Zu dem Citronen-Essig werden nur die gelbe Schalen genommen.

Um rothen Kirschen- oder Morellen Essig zu machen, werden die Weichsel-Kirschen oder Morellen erst in einem steinernen Mörser ganz klein gestoßen, damit die Kernen recht klein werden, dann in eine Bouteille gethan, Essig darauf gegossen, wohl zugemacht, und vierzehn Tag bis drey Wochen an der Sonne stehen lassen, hernach durch ein rein Leinentuch geschüttet, in reine Bouteillen gefüllt, wohl verstopft, und im Keller verwahrt.

Der Rosen-Essig wird so gemacht: Man füllt eine Bouteille über halb voll Rosenblätter, stellt selbe an die Sonne und schüttelt sie alle Tag um, damit alle Blätter welk werden, dann thut man etwas Zimmet, ein klein Stück Knoblauch und zwey Schallotten darzu, dann guten Weinessig

darauf gegossen, und so ein oder zwey Monat an der Sonne stehen lassen, dann durchgeseihet, wie vorhin.

Will man Meerrettig Essig haben, so wird der Rettig hierzu ganz fein gerieben, und ein Monat in die Sonne gestelt, dann durch ein Tuch gethan, und behandelt, wie vor gemeldet worden.

Einige machen auch Essig von Krauser-Münz, Menta Crispa, der wird gemacht wie der beschriebene Tragon-Essig

Alles nach eines jeden Geschmack, oder Belieben; es ist ein allgemeines Hülfsmitel für eine Köchin, wann sie sich im Sommer ein oder mehrere Sorten Essig macht, und schaft damit im Winter vieles Vergnügen.

104. Vorschrift.

Johannis-Traubensaft für in die Küche, auf eine noch nicht alzu bekannte Manier zumachen.]

Die Johannis-Trauben werden alle von den Stielen sauber abgemacht, in einem reinen erden oder steinen Gefäß, verdruckt, und in Sauer-Wasserkrüge, oder Bouteillen, gefüllt, und in die Sonne gestellt; sie müßen aber immer ganz voll gehalten werden, bis zum überlaufen, dann last man selbe so lang in der Sonne stehen, bis sie ausgegohren, oder gehoben haben; dieses thun sie wie Bier, die Krüge oder Bouteillen müssen aber dabey immer voll gehal-

ten

ten werden, so gehen alle Kernen und aller Unrath heraus; gehet nun nach ein paar Tagen, Mittags, wann die Sonne am wärmsten ist nichts mehr über, so legt man ein rein fein Leinen-Tuch in einen Trichter, schüttet den Saft dadurch in eine andere Bouteille, es muß aber ganz sachte damit umgegangen werden, damit man den Unrath, so sich auf dem Boden gesetzet hat, nicht unruhig macht, dann werden die Bouteillen oder Krüge, wohl zugestopft, und im Keller verwahrt. Dieser Saft haltet sich viele Jahre gut, wann auch schon durch länge der Zeit oben Pfand oder Kahm sich darauf setzet, solches thut nichts, man stoßt nur mit einen Federkiel ein Loch darauf, so ist der Saft beßer aus der Bouteille zu bekommen, ohne die darüber befindliche Haut zu zerstören.

Es ist eine vortrefliche Sach in der Haußhaltung, und kann zu allerhand Sachen gebraucht werden; in hitzigen Fiebern, wird nur ein wenig Wasser, und Zucker darunter gethan, gibt eine herrliche und sehr gesunde Kühlung, gehen einem die Scheleen im Winter aus, so kann man gleich eine davon machen. Zum Aepfel stofen, in Torten, von Aepfel, Birn, Quitten, in Ragouts, in Brunellen; in Summa es ist ein allgemein angenehmes Hülfsmittel für eine Köchin.

105. Vorschrift.

Drey-Dorn (Brebis) Saft zu machen.

Diese Dörner tragen schöne hellrothe Träubchen, kleiner als Johannis Trauben; sie stehen auch weiter von einander. Es ist aber eine kostbare und nicht gemeine Frucht. Kann man von denen Trauben haben, so bereitet man davon einen Saft, wie hievor von den Johannis-Trauben, gesagt worden. Weil aber dieser Saft an sich rar und kostbar ist, so muß auch die Köchin damit sehr gut wirthschaften, selbige nur an ganz feine Sachen brauchen, und immer von einem Jahr in das andere davon verwahren: wie dieser Saft in der Zuckerbäckerey nützlich zu gebrauchen, wird auch folgen. Nun vermeine ich für eine vernünftige Haußhälterinn, oder Köchin gnug hievon gesagt zu haben, deswegen will ich auch eine gute Anweisung geben, wie alle Sorten von Saft im Winter aufzubehalten sind.

106. Vorschrift.

Wie im Winter einige Sorten Gemüs, frisch zu erhalten.

Im Herbst, so bald es anfangt zu Frieren, so muß die Haußhälterinn bedacht seyn, alles in Sicherheit bringen zu laßen; hier zu wird ein guter Keller erfordert, worinn

es

es nicht zu feucht ist, darein werden vorerst geschaft, rother und weißer Kappus, Savoien.

Diese drey Sorten erfordern einerley Wartung, nemlich sie werden mit den Wurzeln ausgenommen, von der Erde an den Wurzeln befreyet, und im Keller oben an das Gewölb an Nägel, oder darzu bevestigte Latten, auf gehengt, darzu wird holländische Matt genommen, daran gebunden, und so, daß die Wurzeln in die Höhe kommen, und die Köpfe unter sich hangen, gehenckt. In diesem Zustand bleiben sie hangen. Will man davon brauchen, so nimmt man nach Belieben, setzet selbige wann sie schon sehr welk sind, in wohl genetzten Sand, last sie darinn stehen, so nehmen sie in kurzer Zeit frischen Saft an, und sind längstens in vierzehn Tagen Zeit zum Essen gut. Sellerie bleibt im Garten, wird daselbst zusammen in die Erd gelegt, mit Stroh und groben Pferdemist zugedeckt. Bey gelindem Wetter wird das Stroh davon gethan, und so geht der Winter hin. Will jemand den ganzen Sommer hindurch Knoll-Sellerie haben, der laße sie im Frühejahr etwas welk werden, dann in die Erd gepflanzt: so bald die Blätter wieder wachsen wollen, wieder ausgezogen, und welk werden laßen; dann wieder gepflanzt. Auf diese Weise kann die Sellerie nicht in

den

den Schuß kommen, und man hat den ganzen Sommer durch Knoll-Sellerie.

Endiven werden bey Anfang des Frostes, aus der Erde gezogen und mit der Wurzel an einen Ort hingelegt, wo sie trocken liegen, und kein Frost daran kommen kann. Im Winter nimmt man alle 8 Tage ein gut Theil, bindet die Blätter ganz loß mit holländischer Matte zusammen, pflanzt solche in den Keller in recht feuchten Sand bis die Blätter wieder recht aufgelebt sind; dann nimmt man davon so viel als in 2 oder 3 Tage zum Salat nöthig ist, legt selbe neben einander auf die Erde, deckt selbe mit einem Bret zu, und dann warmen Pferde Mist darüber, so werden die Endiwien in 2 bis drey Tagen goldgelb.

Will man frischen Blumenköhl bis in das Frühjahr haben, so wird der Saamen erst im Anfang des Maymonats gesäet, und diejenige so frühe zu stark in die Blume kommen, werden vor und nach verbraucht. Diejenige aber, welche erst spät im Herbst in die Blum kommen, nebst denen, welche kaum inwendig ansetzen, werden in den Keller in den Sand, mit den Wurzeln ordentlich eingepflanzt; diejenige, welche Blumen haben, halten sich bis Weynachten, und die, welche noch keine Blumen haben, kommen auf Fastnacht, und um Ostern in die Blumen, und machen in solcher Zeit besonderes

deres Vergnügen auf der Tafel. Dabey muß beobachtet werden, Erstens, daß die Köhl im Garten durchaus keinen Frost bekommen, und beym Ausnehmen, alle mögliche Erde an den Wurzel bleibe, auch daß die Blätter nicht abbrechen oder gequetschet werden. Zweytens, daß man Anfangs wenigstens alle 8 Tage darnach siehet, und alle Faul oder gelbgewordene Blätter davon hinweg nimmt. Drittens, daß sie nicht zu naß eingesetzt werden; auch wann der Keller sehr trocken ist, das Gießen im Winter nicht vergeßen wird.

Cicorie Zahme, wird mit den Wurzeln in eine Pyramide in einer Ecke eines warmen Zimmers eingelegt, und mit einem dünnen leichten Tuch bedeckt, so hat man den ganzen Winter hievon; darzwischen wird hin und wieder eine Karotte oder rothe Rübe gelegt, davon nimmt man die rothen Blätter unter den Salat, welches ein artiges Ansehen macht.

Mohren und Rüben, davon wird das Kraut abgeschnitten, und dann in tieffen Gruben in den offenen Garten eingelegt, auch die Erdäpfel und Karotten, dann mit Stroh gedeckt; und den Grund darauf gethan, so kommt der Grund hoch über die Oberfläche der Erde und man macht, von der übrigen Erde ein an zwey Seiten abhangendes Dach, damit im Winter Regen

und

und Näße davon abläuft; in diesem Zustand bleiben sie den ganzen Winter, nur müßen sie nicht Naß ein gethan werden, sondern, wann sie Naß sind, unter einen Schoppen einige Tage lang Windtrocken werden lassen.

Der Meerettig wird eben so verwahrt, man kann auch den ganzen Sommer hindurch davon haben, wann der Gärtner damit verfährt wie von der Sellerie gesagt worden.

Man hat aber ein Kraut, Pfefferkraut genannt, davon nimmt man im Sommer die Blätter, und schneidet selbe so fein als immer möglich, darüber wird etwas Merrettig Essig gegossen, und zum Rindfleisch und Braten, kalt gegeben statt des Meerettig; es ist ein recht gutes Essen, und befördert die Dauung.

Dritte Eintheilung

Erste Vorschrift.

Vom Brodt Einweichen.

Das Wort, Brodt einweichen, wird in dieser Eintheilung von Suppen oft vorkommen, auch wohl im ganzen Buch, und wird auch von vielen Mitoniren genennt; welches Wort aber für uns Teutsche etwas

unver-

unverständlich ist; zu denen Suppen geschiehet das Einweichen, auf folgende Weise: bald vor dem Anrichten wird das Weise- oder Schwarzbrodt in die Suppen-Schüssel gelegt, entweder geröstet oder nur in Scheiben geschnitten, auch wohl ganz, oder in Würfeln geschnitten, und in Butter braun gebacken, wie es eine jede Suppe erfordert, dann gießt man etwas Suppen darüber, deckt die Schüssel mit einer andern zu, und läst es auf einer Kohlpfanne einweichen; hernach wird die übrige Suppen darüber gegossen, und angerichtet, ist die Zeit hierzu zu kurz, so wird die Suppen nur kochend heiß darüber gegossen, und auf die Tafel gegeben.

Zweyte Vorschrift.

Von ordinairen Suppen überhaupt.

Das Wort Suppen ist schon so bekannt, daß es gar keiner Auslegung bedarf. Derselben Verschiedenheit, wird in dieser Eintheilung weitläuftig gehandelt werden. Hier will ich also nur sagen, daß eine Köchin kein Fleisch lang im Winter muß liegen lassen, dann dadurch entgehet ihm die beste Kraft. Zu Suppen wird Rind- Kalb- Hammel- Ochsen und Hirsch-Fleisch gar nicht gewaschen; es müste dann besonders unrein seyn; dann alle, auch so gar verborgene Häßlichkeit, kommt durch fleisiges Schäumen,

men davon weg; also thut man das Fleisch in einen Hafen, Kessel, oder eisernen Pott, oder was man sonst für ein Geschirr darzu hat, giest so viel Wasser darüber, als man gutdünkt, und richtet es über das Feuer, wirft gleich ein gut Theil Salz hinein, so bald das Wasser heiß wird, so fangt es an zu schäumen, dann muß man aufpassen, und den Schaum fleißig abnehmen, ehe es an das Kochen kommt; so bald es kocht, so ist das Schäumen vergeblich, und man kan keine klare Fleischsuppe mehr erhalten, man schütte sie dann durch ein Haar Sieb oder reines Tuch, welches aber nicht nöthig ist, wann das Schaumen zu rechter Zeit verrichtet wird: es mus auch weder Reiß, Gersten, Sellerie, Petersillie, noch sonsten etwas darein gethan werden, ehe die Suppe gekocht hat: ein noch nicht gar bekanntes Mittel, eine Suppe für gesunde Leute kräftig zu machen von wenigen Fleisch ist, daß man etwas weißen Pfeffer in ein Tüchlein bindet, und mit kochen läst, und selbiges beym Anrichten, wieder heraus nimmt.

Dies ist also ein Haupt Regel, von allen Fleischbrühen, ohne Unterscheid; sie mögen seyn von Hühner, Enten, Kapaunen, Küchlein, Welschen-Hühner, Feldhühner, Summa von was sie wollen nur daß das Schaumen nicht vergessen, und zu rechter Zeit, wie vor gemeldet, verrichtet wird. Diese

klare

klare Fleischbrühe läßt sich 8. Tage verwahren; so bald aber darinn etwas gekocht worden, als Sellerie, Petersillie, Endiven, Blumenkohl, Portulack, Reiß, Gersten, Suppen-Nudeln ꝛc. so wird sie bald sauer; wegen dieser Ursach kochen diejenige, welche nur zweymal in jeder Woche frische Suppe machen die Sellerie, Reiß, Gersten ꝛc. in einem besonderen Geschirr, und thun es beym Anrichten in die Suppen. Nach eines jeden Belieben, erwählt man auch aus der 19. Vorschrift in Butter gahr gemachten Sauerampfer, oder er wird nur in der Suppe gahr gekocht.

Man macht auch Markbälgen in die Suppe; der Mark wird sauber ausgelesen, damit keine Knochen darinn bleiben. Nach der Vielheit die man machen will, nimmt man ein oder mehrere kleine Weißbrod, läßt sie in Milch weichen, drückt sie hart aus, hackt solches mit den Mark, 2 oder 3 Eyer, Petersillie, Muskatenblum, Citronschalen, und ein paar Schallotten, etwas Salz, davon macht man Bälgen oder Klümpchens von beliebiger Größe; diese werden eine halbe Stunde vorm Anrichten in die Suppen gethan, damit sie einen Wall mit auf kochen.

3. Vorschrift.

Suppen von Ochsen oder Rindfleisch.

Nehmet gesundes und frisch geschlachtetes Fleisch, weil es den Suppen den meisten Geschmack gibt. Das saftigste sind wohl die Rückenstücke, die Rippenstücke, die Hinterviertel und der untere Theil am Hüftbein, die geschilderte Rippen. Die sich zur Tafel am besten schickende Stücke sind, die Hinterviertel, und die Brust des Ochsen. Thut kein Kalbfleisch in eure Suppen, oder ihr müßet denn nicht wohl seyn. Wenn euer Fleisch wohl geschäumet hat, werfet allerhand Arten von wohl gereinigten und gewaschenen Sellerie, Zwiebeln, weisse oder gelbe Rüben, Blumenköhle, Pastinaken, Porre, Porceley, Petersilienwurzeln Endivien oder was die Saison vom Jahre mit sich bringet. Lasset es so sanft wegkochen, bis daß das Fleisch gahr ist. Lasset sie dann durch ein Sieb oder Serviette lauffen, und Weisbrodt in die Schüssel eingeweicht, und angerichtet

4. Vorschrift.

Suppen mit Reiß, Gerst, Suppen-Nudeln und Eyergerst.

Wann das Fleisch nach der zweyten Vorschrift rein geschäumt ist, so wird der Reiß zweymal im Wasser sauber gewaschen, und

mit den Händen recht stark gerieben, damit aller Staub und Unreinigkeit davon abkommt, dann thut man selbigen in die Suppe, so bald sie rein geschaumet ist, und recht durchgekocht hat.

Einige kochen den Reiß besonder mit Waßer, und thun ihn beym Anrichten in die Suppen.

Andere kochen denselben mit frischen Speck ganz dick, und thun dann den Speck heraus, und den Reiß in die Suppe. Mit der Perlengerste wird so verfahren, wie von dem Reiß gesagt worden.

Suppen-Nudeln, müssen erst eine halbe viertel Stund vor dem Anrichten in die Suppe gethan werden, sonst verkochen sie zu Brey.

Eyergerst wird auf folgende Art gemacht: Man nimmt nach der Erforderniß, ein, zwey, oder drey Eyer, thut selbige auf ein Hackbret, und etwas Mehl darauf gestreuet, und mit dem Hackmesser gehackt. Mit dem Mehl Aufstreuen fährt man fort, bis die Eyer nichts mehr annehmen wollen, dann immer fort gehackt, bis es sich in Form von Gerstenkörner formiret, dann thut man selbige eine viertel Stund vor dem Anrichten in die Suppen.

5. Vorschrift.

Kalbfleisch Suppe.

Das Fleisch wird hierzu in Portionen vertheilt, so viel nehmlich Personen damit sollen gespeiset werden, dann mit etwas Salz über das Feuer gerichtet, und recht sauber abgeschaumet. Beym Anrichten werden 6, acht, und mehrere Eyerdotter darein gerühret, ein ganz wenig Essig daran gethan, und geröstete Schnitten Weißbrod darein, etwas Muskatenblum. Einige thun beym Anrichten Sauerampfer nach der 19. Vorschrift von Garten Gewächs, oder Porceley nach der 57. Vorschrift darein. Hierinn kommt es auf jeden seinen Geschmack an; es muß aber alsdann der Essig und Weißbrod weggelaßen werden.

6. Vorschrift.

Hammels Fleisch Suppe.

Sie wird auf gewöhnliche Art gekocht, und hernach Reiß darein gethan, oder Sellerie, oder was sonst einem jeden beliebt. Das Fleisch wird beym Anrichten herausgenommen, und besonder mit einer beliebigen Sause aufgegeben. Es ist aber nur eine Suppe auf den Nothfall, wann man kein anderes Fleisch darzu haben kann.

7. Vor-

7. Vorschrift.

Suppe von Hühner, Capaun, oder welschen Hühnern.

Es ist erstlich die Frage: ob man eine Kraftsuppe oder eine Ordinaire davon haben will? soll es Kraftsuppe seyn, so wird das Flügelwerk, nachdem es sauber bereitet ist, kurz und klein gehackt, mit Salz und Wasser über das Feuer gerichtet, so bald dann die Suppe sauber abgeschäumt ist, ein gut Theil Muskatenblum darein geworfen, und so rechtschaffen gar gekocht, so lang bis das Fleisch alles von den Knochen abgehet, dann durch ein Haarsieb oder reines Tuch gethan, und zum Gebrauch aufgehoben. Will man gleich davon brauchen, so kann man nach Belieben Sauerampfer, Reiß, Porceley, Eyergerst, Suppen Nudeln, oder sonst etwas darein thun; ordinair wird sie klar für Kranke gebraucht.

Will man aber nur gewöhnliche Suppe von obenbenannten Federnvieh haben, so werden die dazu erwählte Stücke, nachdem sie ordentlich bereitet sind, mit hölzernen Spiesen gehörig aufgeputzt, und gekocht, dann nach Belieben Reiß oder sonst etwas darzu gethan, und mit gekocht, beym Anrichten mit einigen Eyerdotter sämig gemacht, und Muskatenblumen darüber gestreuet, Zur Veränderung kan man die Leber von den

Hüh=

Hühnern mit Muskatenblum, Eyer, Weisbrod, etwas Salz, Schallotten, fein hacken, und Bälgen nach beliebiger Größe darein machen; es muß aber so eingerichtet werden, damit selbige höchstens eine halbe Stund vor dem Anrichten darein gethan werden; dann wann sie lang kochen, so werden sie hart. Man kann auch in diese und alle andere Fleichsuppen nach der 14. Vorschrift 1ter Eintheilung etwas Coullige thun.

8. Vorschrift.

Feld- Hühner oder Rebhüner Suppe.

Nach Ertrag, daß man viel oder wenig Personen damit bedienen will, nimmt man ein, zwey, oder drey gebratene Feldhühner, stosset selbe in einem Mörser ganz klein, thut sie in ein Geschirr, und nach der vorherigen Vorschrift klare, Hühnersuppe darüber gegossen, so viel nöthig, dann rechtschaffen kochen laßen, und wann es zu salzig ist, etwas Wasser darzu gethan, dann durch ein Sieb geschüttet, und mit etwas Butter, und Muskatenblum, gewürzet, und über gebraten Weißbrod, angerichtet.

Auf nemliche Weiß kann man von Gänß, Enten, Birckhühner, Fasanen, Kapaunen und Welschen Hahnen Suppe machen, auch nach Belieben Bälgen darein.

9. Vorschrift.

Königinn- oder à la reine Suppe.

Bey allem muß die Köchinn die Eintheilung zu machen wissen, ob sie viel oder wenig braucht, darnach nimmt sie auch viel oder wenig Weißbrod, schneidet solches klein, gießet gute Fleischsuppe darauf, Petersillien Wurzel, weiße, gelbe Rüben, Sellerie, alles klein geschnitten, und darein gethan, und tüchtig kochen lassen, damit es sämig wird, wann das Weisbrod verkocht ist, dann ein viertel Pfund oder mehrere Mandeln fein gestossen, mit ein paar hart gekochten Eyerdotter darein gethan, aber nicht mehr kochen lassen, dann durch ein Sieb getrieben, so erhaltet man eine recht sämige Suppe; diese muß aber nicht mehr kochen, sondern nur heiß gehalten werden; hernach thut man Salz und Muskatenblum darein; will man Bälgen darinn haben, so macht man selbe von Mark nach der 2ten, oder von Lebern nach der 7ten Vorschrift. 3ter Eintheilung: oder eine Farce nach der 8. Vorschrift 1ten Eintheilung; auch können nach eines jeden Belieben gebraten und gefüllte Tauben, Küchen, oder sonst etwas darein gelegt werden.

10. Vorschrift.

Kräuter-Suppe.

Hierzu nimmt man Petersillie, Sauerampfer, Kerbel, Porceley, Endiven, alles klein geschnitten, in Butter etwas schmoren lassen, dann gute Suppe darauf gegossen so viel nöthig; auf jede Person ein Eyerdotter darein gerühret, auf geröstete Weisbrodschnitten angerichtet.

11. Vorschrift.

Suppe von allerhand übrigen Fleisch.

Wann die Köchinn keinen Vorrath hat, und in der Geschwindigkeit eine gute Suppe haben muß, die nehme alles, was sie hat, es sey Kalb-Hammel-oder Rindfleisch, von kalten Braten oder gekocht, von gebratene Hühner, Enten, Kapaunen, Welschenhühner, gebratenen Hasen, alles zusammen sammt den Knochen klein gehackt, einige Stucken Schinken dazu gethan, Mohren, Rüben, Zwiebeln, Schalotten, Basilicum, Citronschalen, ein wenig weißen Pfeffer mit ganz wenig Butter, und etwas Suppe, oder nur Wasser, rechtschaffen schwizen lassen, dann nach Belieben Wasser darzu gegossen, und durch ein Haarsieb gegossen, hernach kann man darein thun, was man will, als Reiß, Zellerie, Suppennudeln 2c. auch nur blos mit geröstem Weisbrod, alles nach Belieben.

12. Vorschrift.

Leber Suppe.

Hiezu nimmt man eine Leber, reiniget selbe von allen Adern, kocht sie mit salzigem Wasser, doch nicht zu gahr, wann sie aus dem Wasser genommen und kalt worden, so wird sie ganz fein gerieben, und in guter Fleischsuppe gekocht, daß die Suppe recht sämig davon wird. Man muß hierin nach Gutdüncken verfahren, selbe nach Belieben dick oder dünn machen, dann thut man etwas fein geschnittene Citronschalen, etwas Zucker, Zimmet, auch etwas Corinten darein, auch kan man ein paar Eyerdotter beym Anrichten darein thun, oder würflich geschnitten in Butter geröstet Weisbrod.

13. Vorschrift.

Potage von Hühner Kalbfleisch oder Gänsen. rc.

Bey dieser Potage gilt das alte Sprichwort: Mit viel haltet man Haus, mit wenig kommt man auch aus. Wie nun der Vorrath ist, so nimmt man viel oder wenig, ein Huhn oder Capaun, Poullard oder Feldhühner, ein jungen Haaß, werden zurecht gemacht, wie solche zum braten seyn müssen, auch nach Belieben gespickt; ist ein Haas dabey, so wird selbiger in drey Theil gemacht, dann gelbbraun in Butter gebraten, hernach gute Fleischsuppe darauf geschüttet, und da-

mit kochen laßen; ferner kan man Sellerie, Breitlauch, Petersilienwurzeln, Portulack, Blumenkohl, Spargel oder sonst etwas von Kräutern, darein thun; ist die Suppe nicht sämig gnug, so wird etwas Mehl gelbbraun gemacht, und darinn gerührt; man kan auch etwas fein geschnittene Morcheln darein thun, oder Spargel, dann wird nach dem Salz probirt, und die Potage mit gerösteten Weisbrod-Schnitten angerichtet.

14. Vorschrift.

Potage von Hirsch, Rehe, wilden Tauben und Enten.

Hat man ein Schulterblat, so ist es gut, sonst nimmt man ein Stück, wie man es haben kann, dieses wird ordentlich gespickt, dann ein oder zwey wilde Enten, oder so viel wilde Tauben, wie vorhin gemeldet, in Butter gelbbraun gebraten, dann recht gute Fleischsuppe darauf gethan, so viel darzu erforderlich ist; übrigens wird in allem damit verfahren, wie in voriger Vorschrift gesagt worden.

15. Vorschrift.

Suppen mit Grüner Erbsen Coulige.

Hierzu kann man die Suppe von Hühnern, Tauben, Enten, oder Gänßen nehmen, wie in dieser Einth. 7. Vorschrift von ordinair Federviehe Suppen gesagt worden

den; so bald selbe kochen, wird ein Gebund Petersilie sammt der Wurzel, Zellerie, Breitlauch in der Suppe mit gekocht, welches man hernach wieder heraus nimmt. Die Erbsen werden mit Petersilien und Salatblätter sammt zwey in Wasser geweichten kleinen Weisbrod, welche erst wohl ausgedruckt seyn müßen, vier hart gekochten Eyerdotter in einem Mörser fein gestoßen, hernach in Butter sammt ein paar Löffel voll Mehl, recht durchgestoft, und immer gerührt, darnach schüttet man gute Fleischsuppe darein, treibt alles durch ein Sieb, und in die Suppe gethan; dann geröste Weisbrodschnitten eingeweicht, das Huhn, Ent, Ganß, oder was es ist, in die Schüssel gelegt, und die Suppe darüber angerichtet.

16. Vorschrift.

Gefüllte Zwiebelsuppe mit Poularden oder Kapaunen.

Von ein, zwey, oder mehrern Stücken Poularden oder Kapaunen wird eine Suppe gekocht, nach der 7ten Vorschrift 3. Einth. ordinair, worzu dann noch etwas Kalbfleisch mit genommen wird, so bald selbe rein geschaumt ist, wird ein Gebund Kräuter, wie in vorhergehender Vorschrift, darein gethan, und mitgekocht. Inzwischen nimmt man von den grösten Zwiebeln, so

viel

viel man beliebt, kocht selbe in Wasser halb gahr, alsdann läst sich aus der Mitte ein gut Theil heraus drücken, in die Hölung wird eine gute Farce gefült, darnach nimmt man etwas gelbbraun Mehl, und schüttet etwas Suppe darzu, thut die Zwiebel darein gahr kochen; beym Anrichten werden die Zwiebel auf den Rand der Schüssel gelegt. Die Zwiebeln können auch ungefült gemacht werden. Beym Anrichten werden einige Schnitten geröstet Weisbrod in die Schüssel samt den Poularden oder Kapaunen gelegt, und die Suppe darüber angericht.

Von Fastags Suppen

17. Vorschrift.

Suppe von dürren Erbsen.

So bald man die Erbsen rein gelesen, gewaschen, und mit genugsames Wasser über das Feuer gebracht hat, wird ein oder zwey Löffel voll Rüböhl daran gegossen, und drey oder vier ganze Zwiebeln darzu gethan, nur kein Salz, sonst bleiben die Erbsen lang hart. So bald die Erbsen gahr gekocht sind, und die Schalen fahren laßen, treibet man selbe durch eine Seyhe, damit alle Schalen zuruck bleiben müßen; sind sie zu dick, so wird Wasser nachgegossen, dann wieder auf das Feuer, geschnittene

Sel-

Sellerie, Petersiliewurzeln, Scorconer, oder was man will, nebst einem Stück Butter und Salz, etwas weißen Pfeffer, gahr gekocht, beym Anrichten würflicht geschnitten, in Butter gebraten Weisbrod, in die Schüssel gethan, und die Erbsen angericht. Einige machen auf jede Person ein verloren Ey darein, oder Bälgen von Eyer, Weisbrod, Petersilie, ein wenig Butter; man kann auch eine Farce von Fischen darein thun; auch die Erbsen über farcirten Bresem, Hecht, Karp oder einem anderen gebraten Fisch nach Belieben geben. Fleischtags wird statt des Wassers, nach dem Durchschlagen, kräftige Fleischsuppe daran gegossen, und die Bälgen oder Farce so man darinn haben will, von Fleisch gemacht.

Geräuchert Speck, Schinken, oder Bratwurst mit Erbsen, wird nach dem Geschmack und eingeführten Gewohnheit einer jeden Herrschaft verschieden gemacht; einige schlagen die Erbsen durch, andre nicht; einige kochen den Speck, Schinken oder Bratwurst besonder, und legen es beym Anrichten darein; andre lassen es in den Erbsen gahr kochen.

18. Vorschrift.

Suppe von dürren Linsen.

Wie die Erbsen rein gelesen, gewaschen, mit gnugsamen Wasser über das Feuer gerichtet

richtet, ein paar Zwiebel und etwas Pfeffer von Anfang daran gethan, und wann sie halb gahr sind etwas Thymian, Sellerie oder was man sonst darinn haben will, dann wird Salz und etwas gelbbraun Mehl darein gerührt, und beym Anrichten, in Würffel geschnitten und in Butter braun gebraten, Weißbrod in die Schüssel gethan, und angerichtet. Man kann auch farcirte Fische in die Schüssel legen; oder man kann auch in die Linsensuppe Bälgen von Fischen oder Eyer machen; zur Veränderung, beym Anrichten ein Löffel voll Essig darein gethan.

Will man selbe auf Fleischtage machen, so thut man die Linsen statt in Wasser, in gemeiner Rindfleischsuppe gahr kochen, und mit geräuchertem Speck, gebratenen Ganß, Enten oder sonst etwas nach Belieben geben.

Einige schlagen auch die Linsen durch die Seye, wie die Erbsen.

19. Vorschrift.

Von gedörrten Türken Bohnen.

Die Türken-Bohnen werden gekocht, und wann sie halb gahr sind, entweder durch die Seye geschlagen, oder so gelaßen; dann werden ziemlich viel klein geschnittene Zwiebel, Sellerie, Petersillie-Wurzeln, Scorconern oder Haaber-Wurzeln darein gethan, ein klein wenig Pfeffer, Salz, Butter

ter, beym Anrichten ein Glaß Wein, oder etwas Essig daran, und in Butter gebratenes Weißbrod in die Schůssel. ꝛc.

20. Vorschrift.

Suppe von Kerbell.

Man nimmt Wasser fůr Fastage, und Fleischbrůhe auf Fleischtage, thut darein nach der Vielheit der Personen, die davon Essen sollen, ein, zwey oder drey kleine Weißbrod, ein gut Stůck in Mehl umgedrehete Butter, låst dieses rechtschaffen kochen, daß das Weißbrod ganz verkocht, dann wird auch viel Kerbel rein gemacht, sauber gewaschen, und klein gehackt; eine halbe Stund vor dem Anrichten darein gethan, etwas Salz, Muskatenblum, und wann sie noch nicht fett gnug, noch etwas Butter darein, hernach mit Eyerdotter recht såmig gemacht. Zur Verånderung kann man Bålgen von Eyer darein machen, auch verlohrne Eyer, und auf Fleischtage eine gute Farce oder Markbålgen, alles nach Belieben.

21. Vorschrift.

Suppe von Saurampfer.

Wann der Saurampfer rein gelesen und gewaschen ist, so werden die Blåtter in 3. Theil geschnitten, die Helfte davon in vol-

lem

ler Butter gahr geschwitzt, und dann nach Belieben Wasser daran gegossen, und die rohe Helfte darzu gethan, und gahr gekocht, darnach mit Eyerdotter oder mit Mehl, welches in Butter gahr gerühret worden, sämig gemacht; beym Anrichten geröste Weisbrodschnitten in die Schüssel gethan, und die Suppe darüber geschüttet. Zur Veränderung macht man Eyer- oder Fisch Bälgen darein, oder eine Farce von Fischen.

22. Vorschrift.

Suppe von Kräuter.

Man nimmt allerhand Kräuter, die sich in eine Suppe schicken, und was man in der Jahrszeit haben kann, als Sellerie, Petersillienwurzel, und Kraut, Spargel, Pastinat, Möhren, Scorconer Haber- und Zuckerwurzeln, Porceley, etwas Sauerampfer, ein paar Zwiebeln, alles wohl gereinigt und gewaschen, fein geschnitten, inzwischen rührt man gnugsames Mehl in Butter ab, daß es nur gahr wird, aber nicht gelb, darnach so viel Wasser darein gerührt, bis es gnug dünckt, dann die Kräuter alle darein gethan, und gahr gekocht, etwas Salz, und wann es nötig noch etwas Butter darein, und über geröste Weißbrodschnitten angerichtet. Eine Veränderung mit Bälgen, Farce oder Eyer kann jede Köchinn nach Belieben damit machen.

23. Vorschrift.

Suppe von Morcheln.

Die Morcheln werden sauber gewaschen, klein geschnitten, und in Wasser gekocht, dann 24 bis 25 gekochte Krebs, und das Fleisch aus den Schwänzen genommen und auch klein geschnitten, dann das übrige von Krebsen klein gestossen, in Butter gebraten, doch nicht daß die Butter braun wird, hernach diese durch ein Sieb gethan, und in die Suppe, mit einigen Eyerdotter oder weis gebrant Mehl sämig gemacht, mit gerösten Weißbrodschnitten angerichtet, Muskatennus darüber gerieben.

24. Vorschrift.

Karakollen oder Schnecken Suppe.

Die Schnecken werden in siedend Wasser gehalten, so lassen sie sich gerne öfnen, und mit einer starken Gabel aus den Häuschen ziehen, dann wird die schwarze Haut abgemacht, das hintere Theil weggeschnitten, und in heissem Wasser und Salz wohl gewaschen, bis der Schleim all davon ist; dann werden selbige in Wasser völlig gahr gekocht, (Fleischtags nimmt man gute Fleisch-Suppe an statt des Wasser) einige legt man nach Belieben zurück, die übrigen werden fein gehackt mit etwas Muskatenblum und

weissen Pfeffer, dann wieder in das Wasser gethan, worinn sie gekocht worden; dann wird weiß Mehl in Butter gemacht und darein gethan, und damit durchgekocht; Inzwischen nimmt man ein gut Theil Fleisch von einem rohen oder gebratenen Aal, etwas in Milch geweicht und wieder ausgedrucktes Weisbrod, ein paar frische Eyer, ein paar Schalloten und etwas Salz, hackt alles fein durcheinander, macht Klümpchens oder Bälgens in die Suppe, und läßt sie nur einmal mit durchkochen; dann röstet man einige Schnitten Weisbrod, und richtet die Suppe an. Die ganz behaltene Schnecken werden dann auf die schwimmende Weisbrod Schnitten gelegt. Fleischtags werden die Bälgens auch von Fleisch gemacht.

25. Vorschrift.

Salm Lachs Rogen Suppe.

Hier zu Land ist es nicht sehr gewöhnlich den Salm Rogen zu trocknen, welchen man hernach Pfundweiß zu Kauf haben kann. Ist eine Herrschaft, welche solchen liebet, so muß die Köchinn bedacht seyn, in der Saison so viel Rogen zu kauffen, als ungefähr in der Haußhaltung erforderlich ist, derselbe wird mit Salz und Essig ein paarmal gewaschen, und auf einen Tuch in die 182 Vorschrift beschriebene Maschine getro-

cknet. Will man Suppe davon haben, so wird nach Belieben davon in eine Erbsen, Linsen, Kerbel Suppe oder in eine Wasser Bennatel gethan, und mitgekocht. Fleischtags aber in einer guten Fleischsuppe.

26. Vorschrift.

Suppe von Muscheln.

Man muß sich das Reinmachen nicht verdrießen lassen. So bald man sie bekommt, werden sie in einem vollen Kübell Wasser mit einem Besen so oft abgeputzt, bis das Wasser rein davon kommt, dann wird Stück vor Stück mit einem Messer abgeschabt, und die untüchtig befindende ausgeworfen, hernach in einen eisernen Pott gethan, oder in dessen Ermanglung in einen wohl überzinnten Kessel, und über das Feuer, und öfters umgeschüttelt, so geben sie viel Wasser von sich, wann sie nun alle offen gegangen, so probirt man ob sie gahr sind, dann vom Feuer genommen, und aus die Schalen gethan, die schwarze Bärt abgeputzt, darnach brennt man etwas Mehl gelbbraun, thut darein fein geschnittene Schallotten, etwas Pfeffer, etwas Wasser, und zwar nur wenig daran, wohl umgerührt, und dann in einer Fastagssuppe angerichtet, als in Erbsen, Linsen, Bohnen, Bennatel oder Gerst, wie man will. Sollen

die Muscheln aber zu Fleischsuppe gebraucht werden, so muß man auf folgende Weise damit verfahren, man nimmt ein oder zwey Pfund Kalb- oder Rindfleisch, schneidet und hacket es ganz klein, dann thut man es in einen Mörser mit zwey hartgekochten Eyern, 2 Hand voll geschälte Mandeln, ein paar in Milch geweicht- und hart ausgedruckte Weißbrod, und etwas Salz, alles fein gestossen; dann thut man etwas Butter und Mehl in ein Geschirr, und lasset selbe heiß werden, und umgerührt, dann das Gestoßene auch darein, und etwas Fleischsuppe dabey gethan und damit gekocht, hernach durch ein Sieb gethan, und die gereinigte Muscheln darzu und nicht mehr gekocht, sondern nur kochend heiß gehalten. Zur Veränderung nimmt man ein Weißbrod von beliebiger Grösse, höhlet es aus, und füllet es mit einer guten Fischfarce, worunter auch statt der Fisch Muscheln können genommen werden, dann drehet man das Weißbrod in ein Gerühr von Milch und Eyer, backt es in der Tartenpfanne, bestreicht es währendem Backen öfters mit Butter, und richtet dann die Suppe darüber an.

Fleischtags nimmt man eine Farce von Fleisch, und füllet das Weißbrod damit.

Auf eine andere Art füllt man das Weisbrod mit Muscheln: Hierzu nimmt man die rein gemacht und gekochte Muscheln,

mit

mit in Milch geweichtem Weißbrod, etwas Butter, zwey Eyer, Citronschalen, Muskatennuß, und Salz, hackt alles fein durcheinander, davon wird eine runde Farce gemacht, auch einige Muschelnschalen damit gefült, und in der Tortenpfanne gahr gemacht, dann kann man die Farce in Schnecken, oder eine sonst beliebige Suppe brauchen, und mit den gefülten Muscheln die Schüssel garniren.

27. Vorschrift.

Suppe von Austern.

Hiebey ist zu wissen, daß wann die Austern von aussen sauber geputzet sind, man selbige platt auf einen Röster legt, damit sie sich von selbst öfnen und halb gahr werden; im übrigen wird in allem damit verfahren, wie von denen Muscheln gesagt worden.

28. Vorschrift.

Suppe von Krebsen.

Wann die Krebs gekocht sind, so bricht man sie aus. Von den Schalen wird nach der 12. Vorschrift 1. Einth. eine Coullige gemacht, das Fleisch von den Krebsen wird mit abgeriebener Butter, geweicht Weißbrod, Petersillie, etwas Schallotten, Citronschalen, Muskatenblum, etwas Pfeffer,

Salz, zwey Eyer, alles wohl durcheinander gehackt, und kleine Bälgens oder Klümpchens davon gemacht, diese werden mit Kräuter, als Sellerie, Petersilie und Scorconer-Wurzeln besonders gahr gekocht; dann wird auf die Coullige so viel Wasser gegossen als nötig ist, sie muß aber durchaus nicht kochen sondern nur heiß bleiben; gleich vor dem Anrichten thut man die besonder gekochten Bälgens und Kräuter in die Suppe und angerichtet; einige thun das Fleisch aus den Schwänzen darein, einige füllen die Schale mit der Farce, andere backen die Farce in der Tortenpfann und legen sie beym Anrichten in die Schüssel, alles nach Belieben.

Hat man nicht Krebse gnug zur Farce, so nimmt man von Fischen roh oder gebraten darzu, und werden zu diesem End nur die Gräte rein daraus gelesen. Will man eine Veränderung damit vornehmeu, so thut man ein paar dutzend Krebsschwänze in die Suppe.

Fleischtags kann die Farce von feinen Sachen gemacht werden, und an statt Wasser, nimmt man gute Fleischsuppe.

29. Vorschrift.

Suppe a la Dauphine, oder Aal Suppe.

Wann dem Aal die Haut ab gezogen ist, so sucht man so viel Fleisch von den Gräten

ten abzumachen, als möglich ist, das übrige mit den Gräten wird so lang in wenig Wasser gekocht, bis alles rein von den Gräten abgeht, jedes wird besonder genommen, das rohe Fleisch wird mit Schallotten, etwas Pfeffer, geweicht Weißbrod, Thimian, etwas Petersilie, etwas Salz, zwey Eyer, fein gehackt, und davon Bälgen gemacht; selbige thut man dann in eine Suppe Benatel oder nach Belieben in einer andern von Reiß mit Wasser gekocht; item Erbsen, Linsen, wann die Bälgen gahr sind, so hackt man das von den Gräten abgemacht gekochte Fleisch mit etwas Petersilie, und thut es kurz vor dem Anrichten in die Suppe.

Nach denen vielen Vorschriften kann eine Köchinn allezeit damit eine Veränderung vornehmen.

30. Vorschrift.

Karpen und Hecht Suppe.

Erste Manier; wann der Karp oder Hecht geschuppt und rein gemacht ist, so wird er in beliebige Stücken geschnitten, recht in Mehl umgedreht, und halb gahr in Butter gebacken, dann mit einem in Wasser geweichten Weißbrod im Mörser fein gestoßen, dann Wasser und ein wenig Wein daran und gahr stofen oder kochen laßen, durch ein Sieb gethan, mit Muskatenblum

und Salz gewürzet, und mit geröſten Weißbrodſchnitten angerichtet. Oder man ſucht von dem geſchuppt und rein gewaſchenen Fiſche ſo viel Fleiſch von den Gräten abzumachen, als möglich iſt, ohne den Rückgrad zu zerbrechen., der Kopf muß auch ganz daran bleiben. Das Fleiſch wird mit etwas abgeriebener Butter, eingeweicht Weißbrod, etlichen Eyer, Muſkatenblum und Salz, fein gehackt, und dann wieder an die Grät geklebt, ungefähr wie der Fiſch geweſen, dann in einer Tortenpfanne oder Ofen gebacken, und in einer beliebigen Suppe angerichtet. Auf nemliche Weiſe kann man mit Schleyen, großen Bars, Breſemen und andern Fiſchen verfahren.

31. Vorſchrift.

Reiß Suppe mit Waſſer.

Der Reis wird recht ſauber gewaſchen, und in Waſſer, mit etwas Salz, gekocht; wann er bald gahr iſt, thut man Sellerie, Peterſilie, Saurampfer, Portulack, oder ſonſtige Kräuter, nach Belieben, darein; auch können Bälgens, oder eine Farce von Fiſchen, oder Krebſen, darein gemacht werden, wie ſolches ein jeder am liebſten hat.

32. Vorſchrift.

Reis Suppe mit Milch, auch von Reis-Mehl.

Zu einem viertel Pfund Reis wird eine Maaß ſüſſe Milch gerechnet. Wann nun

der Reis recht sauber gewaschen ist, so wird derselbe in die kochende Milch gethan, und gahr gekocht; je länger man diese Suppe kochen läst, je dicker sie wird. Beym Anrichten wird Zucker und Zimmet übergestreuet. Eben so kann man auch Suppen von Reismehl machen, welches aber an allen Orten nicht zu haben ist. Sonsten wird die Reismehlsuppe auf folgende Weise gemacht:

Man läst ein Maaß Milch kochen, dann rührt man das Mehl in Milch, und thut es vor und nach in die kochende Milch, unter beständigem Rühren, eintragen, dann etwas Zimmetwasser, und eine auf Zucker abgeriebene Citron, etwas Rosenwasser und Salz darein, immer langsam gerührt, damit es nicht anbrennt. Ist der Brey dick genug und gahr, so thut man selbigen in eine porcellane Schüssel, und läst ihn kalt werden; dann kann man ihn mit süssem Wein, oder süssen Rohm auf die Taffel geben.

33. Vorschrift.

Suppe von Mandeln.

Ein viertel Pfund wohl geschälte und gestossene Mandeln, sechs Loth feines Mehl, ein Maaß süsser Milch, Rosenwasser und Zucker nach Belieben, wie einen gewöhnlichen Milchbrey beschlagen und gekochet, so

ist er fertig; diß ist auch das rechte Maaß für eine mittelmäßige Schüssel; es ist wohl zu merken, daß das Rosenwasser und der Zucker erst kurz vor dem Anrichten darein gethan werden muß, weilen sonst der Geruch verkocht.

34. Vorschrift.

Ein Brey von Mandeln.

Nimm ein halb Pfund gestossene Mandeln, 3 Tassen süsse Milch, 6 gestossene Bisquite, ein gutes Stück Butter, etwas Rosenwasser, und Zucker nach Belieben; koche dieses zusammen in einen irrdenen Topfe, rühre es beständig, bis es steif wird; thue es darnach auf eine Schüssel, und laß es eine kleine Weile stehen, ehe es auf die Taffel gesetzet wird.

35. Vorschrift.

Auf eine andre Art.

Nimm 1 Maaß süsse Milch, 4 Löffel voll Rosenwasser, koche dieses so lange, bis der dritte Theil davon verkochet ist, und thue das Fell von der Milch ab. Alsdann klopfe 8 Eyer, 4 ohne, und 4 mit dem weissen $\frac{1}{4}$ Pfund fein gestossene Mandeln, $\frac{1}{4}$ Pfund gestossenen Zucker, eine abgeriebene Citronenschale, ganz klein zusammen, wie zu einer Mandel-Torte; rühre

die Milch darein, thue es auf eine Schüssel; setze einen Deckel von einer Tortenpfanne darauf, mache unter der Schüssel ein kleines, oben auf aber ein starkes Feuer. Es muß nicht kochen, sondern nur so lange auf dem Feuer stehen bleiben, bis es dick wird.

36. Vorschrift.

Ein spanischer Brey.

Nimm ein Maaß süsse Milch, sechs Loth feines Waitzenmehl, ein halb Viertelpfund Zucker, rühre alles wohl durcheinander, setze es in einem Topfe auf heisse Kohlen, und rühre es im Kochen wenigstens eine Stunde wohl durcheinander, während dem Kochen, werden noch sechs oder acht Eyerdotter klein geklopfet, und mit vier Löffel Rosenwasser wohl gerühret, und zur ersten Masse sachte beigegossen, und mit darunter gerühret; Richte alsdann auf einer Schüssel an, und lasse es kalt werden. Statt dem Rosenwasser kann man auch ein oder zwey abgeriebene Citronen darzu nehmen.

37. Vorschrift.

Carthеuser Brey.

Nimm 6 Loth Zucker, ½ Loth Zimmet, für 1 Stüber Saffran, 8 Gewürznägel, 2 volle Löffel feines Mehl, ¾ Maaß Milch, dieses

dieses alles koche, wie einen gewöhnlichen Milchbrey.

38. Vorschrift.

Milchsuppe auf 2erley Art.

Hierinn muß jeder wissen, wie viel Personen essen sollen; ich setze daher eine Maaß Milch, darein thut man eine Mustel, oder 6 kleine Zwieback, wovon 2 einen Stüber kosten, laßt selbe in der Milch ganz verkochen, dann 4 Loth fein Mehl in kalter Milch gebrochen, und darein gerührt, 4 Eyerdotter, etwas Salz und Zimmetwasser daran gethan, und dann völlig gahr werden lassen. Beym Anrichten mit Zucker süß gemacht.

Die andre Art ist folgende: Man röstet Weißbrodschnitten, so viel man dünkt nöthig zu haben, legt selbige in die Schüssel, inzwischen wird die Milch gekocht, und zwey Löffel voll Zimmetwasser darein gethan, hernach einige Eyerdotter darein gerührt, ein wenig Salz, auch nach Belieben Zucker, und über die geröste Weißbrodschnitten angerichtet.

39. Vorschrift.

Englische Milchsuppe.

Hierzu werden weisse Zwiebeln in Scheiben geschnitten, und in Butter gahr gemacht, aber nicht braun werden lassen, hernach wird gekochte Milch darauf geschüttet,

und

und auf geröste Weißbrodschnitten angerichtet; will man selbige sämig haben, so wird etwas Mehl in Butter gerührt, wann die Zwiebeln gahr sind.

40. Vorschrift.

Buttermilch Suppe.

Nachdem man selbige haben will, nimmt man darzu halb Buttermilch und halb süsse Milch, oder Rohm, grümmelt schwarz und Weißbrod darein, von jedem eben viel, ein klein wenig Salz, dann rechtschaffen kochen lassen, beym Anrichten mit Zucker versüßt, auch wann man will, zur Veränderung mit einigen Eyerdottern sämig gemacht. rc.

41. Vorschrift.

Wassersuppe genannt Bennatel verschiedener Art.

Recht viel alt Weißbrod Krusten, oder was man hat, wird mit Wasser, Salz und ein gut Theil Butter, rechtschaffen gekocht; wann alles recht sämig ist, durch ein Haarsieb gethan, Eyerdotter darein gerührt, und mit Muskatenblum angerichtet.

Zur Veränderung kann man Bälgen darein machen, von Fisch Farce, verlohrne Eyer u. d. gl. auch nach dem Durchschlagen allerhand Kräuterwerk, als Sellerie, Petersillienwurzeln rc. darein thun; auch farcirte Fische darein legen. Einige thun gleich im

Anfang allerley Kräuter darzu, und lassen sie mit verkochen, und thun alles durch ein Sieb.

42. Vorschrift.

Suppe von gebranntem Mehl.

Jede Köchinn muß hierin selbst das Maaß zu geben wissen. Man brennt ein gut Theil Mehl nach der 16. Vorschrift 1 Eintheil. hernach gießt man Wasser darauf, und rührt es beständig, thut Corinten darein und wann sie noch zu dick ist, immer Wasser nachgegossen, bis sie gut ist.

43. Vorschrift.

Schocolade Suppe.

Auf anderthalb Maaß Milch rechnet man ein Viertelpfund Schocolade, der wird fein gerieben, in der Milch recht gekocht, bis er ganz vergangen, über geröste Weißbrodschnitten die Halbscheid angerichtet, in der andern Helfte 6 Eyerdotter gerührt und auch darein gethan, so ist sie fertig.

44. Vorschrift.

Bier Suppe auf 2erley Art.

Halb Bier und halb Milch von jedem 1 Maaß, darein wird ein Viertelpfund fein Mehl gerührt, und dann auf das Feuer gethan, und gekocht; während dem immer gerührt

rührt, bis sie gahr ist, dann mit Muskatenblum und etwas Zucker angerichtet.

Die andee Manier ist diese: Zu einer Maaß Bier werden 4 Eyer gerechnet; wann das Bier kocht, so werden die Eyer mit ein wenig Mehl darein gerührt, etwas Zucker, und Citronschalen etwas Butter darzu gethan; dann wird beym Anrichten würflicht geschnitten Weißbrod in die Schüssel gelegt, und die Suppe darüber angerichtet.

45. Vorschrift.

Wein Suppen verschiedener Art.

Zu zwey Pfund geröst Brod nimmt man ein Maaß Wein und ein Maaß Bier, wann dieses zusammen recht gekocht hat, thut man es durch ein Haarsieb, hernach eine auf Zucker abgeriebene Citron, ein halb Loth Zimmet darein gethan, und über geröste Weißbrodschnitten angerichtet.

Ein Maaß Wasser und eben so viel Muskatenwein kochen lassen, mit zwölf Eyerdotter, etwas Mehl und Butter sämig gemacht, und angerichtet.

Ein Maaß Wasser und Wein, mit Weißbrod nach Belieben kochen lassen, mit einigen Eyerdotter, Muskatenblum und Zucker angerichtet.

Gebeu-

Gebeutelt Roggenbrod wird fein gerieben und in Butter gebraten, etwas Zucker darunter gethan, und so es noch warm ist, einen Berg in der Suppenschüssel davon gemacht, und fest zusammengedruckt, diesen Berg kann man mit geschälten Mandelkern bestecken, oder mit Citronscheiben belegen. Ferner nimmt man zwey Theil Wein, und ein Theil Wasser, kocht solches mit Zucker, Zimmet, und rührt hernach Eyerdotter darein, so viel man will und in die Schüssel um den Berg geschüttet.

46. Vorschrift.

Suppe von Haaber-Mehl und Haaber-Grüze vielerley Manier.

Die Haabermehlsuppe wird ordinair nur mit Wasser und Salz Butter so dick als man es beliebt, auch mit etwas Wein, gekocht; einige thun Muskatenblum darüber streuen, das Haabermehl wird auch in Milch oder Fleischbrühe gekocht, und wird nur selten außer für Kranken gebraucht, und dann nach Vorschrift des Medici zubereitet. An vielen Orten ist kein Haabermehl zu kauffen, so nimmt man ein halb oder ganz Malder Haaber, laßt sie rein auswannen, dann in einem Backofen, wann das Brod heraus, und selbiger nicht mehr zu heiß ist, getrocknet, nachher mahlen und fein sieben lassen, so

bekommt

bekommt man schönes Mehl, und auch die Haabergrüze, welche auf nemliche Art gekocht wird, wie das Mehl. Auch können folgende Veränderungen mit der Haabergrüz vorgenommen werden. Als

Man laßt Butter braun werden, und darinn wird die Haabergrüz geröstet, wann sie braun ist, thut man Wasser oder Fleischsuppe dabey, oder

In Milch gahr gekocht, durch ein Sieb gethan, mit Eyern, klein geschnittenen Rosinen, Muskatenblum und Weißbrod angerichtet. Auf eine andre Manier

Kocht man die Haabergrüz in Königinnen Suppe aus der 9. Vorschrift 3 Eintheil. hernach durch ein Sieb gethan, Muskatenblum, 4 Eyerdotter darein gerührt, noch ein wenig durchziehen lassen, mit würflicht geschnitten in Butter gebratenem Weißbrod angerichtet.

47. Vorschrift.

Gersten Suppe.

Die Gerste wird sauber gewaschen, in Wasser und Salz, etwas Butter, Corinten, in einem erdenen Geschirr gahr gekocht, mit oder ohne Sellerie oder andern beliebigen Kräutern. Beym Anrichten viel Wein oder Weinessig daran, und über in Butter gebratenes würflicht geschnittenes Weißbrod angerichtet.

48. Vorschrift.

Hirsen Suppe.

Viele Herrschaften wollen öfter eine Veränderung haben, so muß die Köchinn zuweilen eine Hirsensuppe machen, und sich damit in allem verhalten, wie von der Gerst gesagt worden.

49. Vorschrift.

Citron Suppe im Sommer, kalt, und ordinair.

Zur kalten Suppe: Von drey Citronen wird die gelbe Schale subtil abgerieben, der Saft ohne daß Kernen darein kommen, rein ausgedruckt, 12 Eyer mit dem Citronsaft und geriebenen Schalen, ein Schoppen Wein, Zucker, gestossenen Cardemom, alles durcheinander geschlagen, etwas wenig Wasser darzu, und auf dem Feuer immer sanft gerührt, bis es ein dicker Brey wird, und dann in eine porcellane Schüssel gethan, und kalt werden lassen.

Warme Citronsuppe wird gemacht, wann man Weißbrod in Wasser kocht bis es fämig wird, und ziemlich dick, dann durch ein Sieb gethan, Wein, Zucker, und geriebene Citronschalen darein, und noch etwas gekocht. Beym Anrichten einige Eyerdotter darein gerührt.

50. Vorschrift.

Zwiebel Suppen.

Erste Manier: Diese wird auch Bettelmannssuppe genannt. Man nimmt so viele kleine Weißbrod, als man dünkt nöthig zu haben, schneidet selbige creuzweis ein, bis auf den Boden, oder untre Krust, damit die Stücken dort aneinander halten, dann werden selbige in eine Schüssel gelegt, und der Zwischenraum mit Schwarzbrod ausgefült, und durch ein Sieb Fleischbrühe darüber gegossen, und auf einer Kohlpfanne weichen lassen; hernach nimmt man ein gut Theil Zwiebeln, schneidet solche in Scheiben, und macht sie in Butter gahr, solche oben darüber geschüttet, und oben drüber einige Eyer geschlagen und zugedeckt, damit die Eyer anziehen; dann auf die Tafel gegeben. Das Salz muß in der Suppe nicht vergessen werden.

Zur Veränderung werden die Zwiebeln klein geschnitten, in Butter halb gahr gemacht, Suppe mit Weißbrod gekocht, durch ein Sieb geschlagen, die Zwiebeln darein, mit Muskatenblum und etwas Butter gewürzt, und auf geröstete Weißbrodschnitten angerichtet.

51. Vorschrift.

Von Aepfeln und Birn Suppe.

Von Aepfeln und Birn macht man eine Suppe zur Veränderung wie folgt: Schä-

le die Birn oder Aepfel fein sauber, zerschnelde sie, setze sie mit Wein und Wasser in einem Topfe zum Feuer, koche sie sachte, bis sie weich gnug sind, hernach thue ein Theil Zucker und Zimmet, etwas Wein daran. Man kann auch Corinten darzu thun und über geröstete Weißbrodschnitten anrichten. Es kann auch noch stärker als ein Brey gemacht werden.

Einige thun gleich Anfangs Schchwarzbrod darein reiben, und lassen es mit gahr kochen, und lassen beym Anrichten die geröstete Weißbrodschnitten weg.

52. Vorschrift.

Suppe von frisch und gedörrten Kirschen.

Pflücke die Stiele von den Kirschen ab, stosse sie im Mörsel, treibe es durch ein Härensieb, gieß halb Wein und halb Wasser daran, und laß es kochen, dann schneide Weißbrod in kleine Scheiben, brate solche in Butter, streue Zucker und Zimmet darein, und richte an. Im Winter:

Nimm gedörrte Kirschen, nachdem du viel machen willst, eine halbe Maaß oder mehr, wasche sie sauber, stosse solche in einem Mörser, thue sie mit halb Wein und halb Wasser in einen Topf, und lasse sie weich kochen, alsdann treibe sie durch ein Durchschlag oder Tuch, thue Zucker und

ein wenig Zimmet daran; wann es eine Weile gesotten, kanst du es über in Butter geröstete Weißbrodschnitten giessen, so ist die Suppe fertig.

53. Vorschrift.

Wein Suppe mit Citronat.

Man nehme halb Wein und halb Wasser, thue geriebenes Weißbrod hinein, laß es kochen; dann schlage es durch, thue Zucker, Zimmet, Cardemomen, Muskatennuß, Citronensaft, sammt Citronenschalen hinein. Laß es aufkochen, schneide würflichten Citronat in eine Schüssel, und richte die Suppe darauf an. Will man es recht gut haben, so thue ein wenig Ambra hinein.

54. Vorschrift.

Kraft Suppe für Kranke.

Ein alt Huhn, 2 Pfund Kalb- und eben so viel Rind-Fleisch, alles klein geschnitten, und dem Huhn alle Knochen zerquetschet, in ein rein erden Geschirr mit vier Maaß Wasser, ein Loth Muskatenblum und nöthigem Salz, gethan, den Deckel darauf, wohl verklebt, und 5 Stund lang rechtschaffen kochen lassen; hernach wird das Klare abgegossen, und verwahrt zum Gebrauch. Das Fleisch kann man auch in einem Mör-

ser stossen, durch ein rein Tuch zwingen, und besonder aufheben, und dann dem Kranken von jedem etwas durcheinander geben.

55. Vorschrift.

Coulis von Rüben.

Wann die Rüben geschälet, gewaschen, und klein geschnitten sind, so werden sie in Butter und Zucker braun passirt, dann läßt man Weißbrod in guter Suppe kochen, und dann durchgestrichen, hernach die Rüben darzu gethan und angerichtet.

56. Vorschrift.

Coulis von Castanien.

Die Schalen werden eingekerbt, dann die Castanien gekocht, und rein gemacht, von allen Schalen; hernach wird Schinken ganz fein geschnitten, und in Butter mit den Castanien passirt; wann alles recht weich ist, durch ein Haarsieb gezwungen, gute Fleischsuppe darzu gethan, und mit Weißbrodschnitten geröstet und ungeröstet, angerichtet.

57. Vorschrift.

Coulis von Linsen.

Wann die Linsen gahr sind, so nimmt man klein geschnittenen Schinken, Thymian, Lorbeerblätter, etwas Roßmarin, Ci-

tronschalen, Möhren, Zwiebeln, alles klein gemacht, in Butter passirt, und dann mit den Linsen noch eine Stunde kochen lassen, dann durch ein Sieb gezwungen. Sie wird mit in Würfel geschnitten und in Butter gebratenem Weißbrod angerichtet.

58. Vorschrift.

Coulis von Erbsen.

Diese wird wie die von Linsen bereitet, nur daß statt der Kräuter, Sellerie, Petersilienwurzeln und Pastinatmöhren, genommen werden; übrigens ist's einerley.

59. Vorschrift.

Coulis von Erdäpfel.

Sie werden geschält, gewaschen, und in Scheiben geschnitten, in Butter passirt, dann gute Fleischsuppe, und etwas Weißbrod darauf gethan, und recht gahr gekocht, durch ein Sieb gethan, und mit gerösteten Weißbrodschnitten angerichtet; Muskatennuß darauf gerieben.

60. Vorschrift.

Coulis von Kalbfleisch.

Das Fleisch wird mit Butter gelb passirt, dann mit klein geschnittenen Schinken, Zwiebeln, allerhand beliebigem Wurzelwerk, Weißbrod und guter Suppe, rechtschaffen

kochen lassen; wann es gut ist, thut man es durch ein Sieb, und richtet sie mit gerösteten Weißbrodschnitten und etwas gekochten Blumenkohl an.

Einige thun ein paar Eyerdotter darein; andre nehmen an statt der Blumenköhl, in Butter passirten Sauerampfer.

Hiemit endige ich die Eintheilung von Suppen. Eine Köchinn findet so viel darinn, daß sie sich in allem helfen, und noch 50 und mehrere Veränderungen nach Belieben, vornehmen kann. Es kommt nur darauf an, zu geben, und zu nehmen; daß nemlich die Köchinn nach Anzahl der Persohnen, die speisen sollen, abzunehmen und zuzusetzen weis.

Vierte Eintheilung.

Von allerhand zahm- und wildem Fleisch.

1. Vorschrift.

Von allen rohen Sachen eine Fricassee zu bereiten.

Was man darzu nehmen will, Kalbfleisch, Hammel, oder Lammfleisch, Küchen oder

junge Hühner, Tauben, Hühner, Gänse, oder was es ist, wird erstlich in recht ordentliche Stücken geschnitten, und etwas in kochendem Wasser anziehen lassen, aber nicht zu lang, sonst gehet die beste Kraft heraus. Dann thut man ein gut Stück Butter, ein paar Scheiben Speck, ein paar mit Nägelein besteckte Zwiebel, etwas Thymian und Basilicum in ein Geschirr, und das Fleisch darzu, zugedeckt, und so auf gelindem Feuer gahr geschwitzt, zuweilen umgeschüttelt, und wann es ja zu trocken werden solte, so thut man etwas heiß Wasser darein, aber nur wenig, damit ja keine lange Sause daran kommet; wann alles gahr ist, so nimmt man guten Weinessig, etwas gehackte Petersilie und einige Eyerdotter nach Erforderniß, rührt es wohl untereinander, und vor und nach in das Fricassee gethan, und schüttelt es recht untereinander, und dann gleich angerichtet, sonst rinnen die Eyer zusammen, und das gibt kein gutes Ansehen.

2. Vorschrift.

Von allerhand kalten Braten eine Fricassee zu machen.

Was man hat: Enten, Tauben, Hasen, Welsche Hühner, Kapaunen, Lamms- Kalb- oder Hammels-Braten wird in saubere Stücken geschnitten, inzwischen last man in einem darzu dienlichen Geschirr nöthige

Butter gelbbraun werden, thut dann etwas Mehl, fein gehackten Schalloten, oder Zwiebel etwas Pfeffer in die Butter, den Braten darein, und durchschwitzen lassen, dann gute Fleischsuppe darein, umgeschüttelt, und ein wenig durchgekocht, dann etwas Champion Pulver darein, und wie vorgemelt, mit Eyerdotter, Petersilie und Essig fertig gemacht, und angerichtet.

3. Vorschrift.

Von allen vorkommenden kalten Braten ein Ragout zu machen.

Das gebratene, wild oder zahm, Flügelwerk, oder anderes, wird in saubere Stücken geschnitten, und gehauen, inzwischen macht man etwas braun Mehl, thut dann kleingeschnittene Zwiebel oder Schalloten, oder wem es beliebt, Knoblauch, etwas Pfeffer, etwas Sause vom Braten, und ein wenig kochend Wasser oder gute Fleischsuppe, und alles zusammen kurz eingekocht, beym Anrichten etwas Citronsaft darein, oder von den guten Weinessig wie in der 2. Einth. 103. Vorschrift zu finden. Will man eine Veränderung machen, so kann man Schnecken oder Championspulver darein thun; Auch gehackte Anjouven oder klein gehackten Hering, Capern, kleine Kukumern in Scheibgen geschnitten. ꝛc.

Bey Haasen, Feldhühner und dergleichen, kann man statt des Essig, Johannistraubensaft, oder Kirschensaft statt der Citron, brauchen.

4. Vorschrift.

Alles mögliche a la Daube zu kochen.

Alles Flügelwerk muß nach der 1. Vorschrift 1 Einth. sauber zugerichtet werden; Kalbfleisch, Hammelfleisch muß wohl geschlagen, und in kochendem Wasser steif gemacht werden; ein Spanferkel wird nicht geschlagen. Aus dem heissen Wasser gethan wird das Fleisch, was es ist, mit Speck oder Butter beschmiert, und mit einem reinen Tuch hart abgewischt, so bleibt es recht weis; will man einiges spicken, so kann man es auch thun. Das Flügelwerk wird mit einer Schnur umbunden, damit es das Façon behaltet, dann thut man es in ein Geschirr, welches nicht schwarz kocht, wickelt zur Vorsorge ein rein Tuch oder Serviette welche inwendig mit Butter bestrichen ist, darum, schüttet so viel kochend Wasser darauf, daß nur eben bedeckt ist.

An Fleisch thut man ein Theil Wein, etwas Weinessig; ist es Flügelwerk, so thut man etwas Spiritus Vini darzu, er muß aber keinen üblen Geruch haben; Salz, ganzen Pfeffer, Zwiebeln, Citron, Kräuter,

Thy-

Thymian, Basilicum, Petersilie, Orange, dieses alles wird aber erst darein gethan, wann es recht geschäumet ist; dann langsam gahr gekocht. Man kann sie kalt oder warm auf die Taffel geben. Kalt, es mag seyn was es will, muß stark mit Petersilie bestreut werden; warm, kann die Sause nach der 53. Vorschrift, besonder in einer Sausiere aufgegeben werden; kalt, kann auch von der Gelee darzu gegeben werden, welche man nach Belieben färben kann, oder nach der 51. oder 63. Vorschrift.

5. Vorschrift.

Etwas von allerhand, oder auch Ullie genannt.

Allerhand Garten-Gewächs, als Karotten, Rüben, Möhren, Blumenkohl, Savoien, Kohlrabi, alles in proportionirte Stücken geschnittten, und in einer recht guten Coullige mit etwas Salz gahr gekocht; Etwas Schweinsrüssel und Ohren werden besonder gahr gekocht, rein gepuzt, und in feinen Stücken geschnitten, darzu gethan; inzwischen thut man einige Scheiben gute Fricandaux verfertigen, eine frische Bratwurst braten, einige Hammels Karbonaten fertig machen, dann schneidet man die Wurst und Karbonaden klein; in eine Schüssel gethan, thut die Ullie darüber, und mit den Fricandaux die Schüssel garnirt.

Von

Von Kalbfleisch.

6. Vorschrift.

Kälberbrust farcirt, mit einer Kapersause, und marginirte Karbonaden.

In der 55. Vorschrift 1. Einth. ist gesagt, wie die Brust bereitet, und in der 7-ten, wie selbe farcirt werden muß. Ist dieses geschehen, so wird sie in kochendem Wasser etwas steif gemacht, hernach abgekählt und gespickt, dann wird sie am Spieß gebraten, oder nach der 15. Vorschr. 1 Eintheil. in einer Braise gahr gemacht.

Die Carbonaden und Coutletten präparirt und schneidet man der 76. Vorschrift solche einige Stunden mit etwas Weinessig, klein gehackten Zwiebeln, Lorbeerblättern, Salz, klein gestossenen Negelein und Pfeffer eingebeizet, oder einmarginiret, einen Teig angerühret, nach der 66. Vorschrift, dann die Coutletten sauber abgetrocknet und nach der 65. Vorschrift in heisser abgeklärter Butter gebacken; wann die abgeklärte Butter heiß ist, so dunket man die abgetrocknete Coutletten in den Teig, eine nach der andern, so viel als nach Proportion in die Pfanne können, und backet sie ab bis sie gahr sind. Oder auf eine andre Art, man klopfe einige Eyer klein, daß sie ein wenig dick werden, und nehme feines durch ein

Durch-

Durchschlag gesiebtes Weißbrod und menge ein wenig Mehl darunter, kehre dann die Coutletten in den Eyern um und bestreue sie damit, und in der heissen Butter gebacken, ist auch sehr schön; dann eine weisse oder braune Caper-Sause nach der 26 und 27. Vorschrift, dann die Brust angerichtet, die Sause unter und nicht übergegossen, die gebackenen Coutletten herum garnirt. Man kann auch ein fein Ragout, nach der 53. Vorschrift über eine solche Brust geben, so darf man sie aber nicht spicken, sondern man gießt das Ragout drüberher, auch kann man andre Sausen, so man gerne haben will, darzu machen. Auch wann die Coutletten gebacken sind, so kann man ein paar Hände voll Petersilie, die wohl rein gemacht, gewaschen und wieder getrocknet ist, in Vorrath zurecht machen, und sobald die letzten Coutletten heraus sind, solche in die heisse Butter werfen und mit einem Schaumlöffel immer umkehren, und sobald es kraus wird, heraus nehmen, das Fett wohl abblaßen, und auf grau Papier legen, und dann solche zwischen die Coutletten um die Brust garniren.

7. Vorschrift.

Fricandaux von Kalbfleisch mit einer besondern Sause.

Wann die Fricandaux wie bey der 77. Vorschrift angewiesen, zurecht gemacht und

sauber gespickt sind, so legt man sie in eine Casseroll und gießet kochend Wasser darauf, daß sie bedeckt sind, man kann eine ganze Zwiebel, Lorbeerbläter und ein wenig ganz Gewürz mit daran thun und also gahr kochen, jedoch auch nicht allzu mürbe, dann herausnehmen, die Suppe durch ein Sieb gegossen und das Fett behende abgemacht, hernach läßt man ein wenig von der Suppe zurücke, die andere setzt man wieder mit der Casseroll auf das Feuer, und läst es so kurz einkochen, daß nur einige Löffel voll darin sind, denn so legt man die Fricandaux hinein, die gespickte Seite unten, und zugedeckt auf die heiße Asche gesetzt, daß es recht kurz einbraiset und die Fricandaux gelbig werden, von der zurückgelassenen Suppe muß man alsdann immer nach und nach ein paar Löffel voll zugießen, so bekommt man zuletzt eine starke Glassur, als einen dicken braunen Syrop, darauf, welcher sehr stark und schön nach einem hohen Gout ist, die Fricandaux wird ganz dünn mit ein wenig Mehl bestreuet.

8. Vorschrift.

Gespickte Fricandaux mit grünen Erbsen.

Man kann große oder kleine Fricandaux nach vorhergehender Vorschrift verfertigen, so viel oder wenig als man benöthiget ist, und die grünen Erbsen, nach der 31 Vor-

schrift

schrift 2. Eintheilung beym Anrichten die Erbsen zuerst in die Schüssel geben, die Fricandaux oben darauf oder rundherum garniren.

9. Vorschrift.

Fricandaux mit Blumenkohl.

Dazu muß man kleine Fricandaux nehmen und auch nach der 77. Vorschrift verfertigen, und dann einen guten Blumkohl entweder mit Fleischsuppe oder mit Rohm machen, nach der 8. Vorschrift 2. Eintheilung solchen anrichten und die Fricandaux herum garniren.

10. Vorschrift.

Fricandaux mit Spinnat.

Dazu kann man ein Stück Fricandaux, wie vorher verfertigen, und dann einen guten Spinnat, nach der 8. oder 13 Vorsch. 2. Eintheilung machen, das Fricandaux anrichten und den Spinnat rundherum legen; oder auch die Fricandaux herum garniren.

11. Vorschrift.

Gespickte Fricandaux mit Saurampfer.

Man verfertiget einen guten Sauerampfer, nach der 19 Vorschrift 2. Eintheilung und macht es dann im übrigen nur wie vorher mit dem Spinnat.

12. Vorschrift.

Gespickte Fricandaux mit Eyer und Aepfel.

Man verfertiget die Fricandaux, wie vorher nach der 77. Vorschrift und wann selbige ganz fertig und ein gute starke Glassür darauf ist, so kehrt man sie wohl darinnen um, daß der Saft häufig daran sitzen bleibet, und thut sie dann heraus auf eine Schüssel, gießt ein paar Löffel voll Suppe in die Casseroll und rühret es auf dem Feuer, daß der Saft, so sich angesetzet hat, los gehet, und sich in das wenige Nasse vertheilet, dann muß man nach Proportion etliche klein geschlagene Eyer und etliche ganz fein und dünn geschnittene Aepfel, welche man vorher mit Butter und ein wenig Zucker mürbe abschwitzen muß, und zwar also, daß die Aepfel nicht musig werden, sondern ganz bleiben, dieses dann zusammen in die Casseroll zu der kurzen Sause hinein gethan, als ein Rührey abgerühret, und solches mit den Fricandaux angerichtet.

13. Vorschrift.

Fricandaux a L'oseille.

Man schneidet kleine Fricandaux, selbige ebenfalls sauber gespickt, auf kleine Spielchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gebraten, dann einen guten Sauerampfer gemacht, nach der 19. Vorschrift 2. Ein-

theilung mit Butter solchen angerichtet und die abgebratene Fricandaux darauf oder herum gelegt.

14. Vorschrift.

Fricandaux mit Aepfeln.

Man präpariret und verfertiget die Aepfeln wie zu der Ochsenzunge, nach der 77. Vorschrift 2. Eintheilung und die Fricandaux wie vorher verfertiget, an einem Spieß gebraten und auf den Aepfeln angerichtet, so ist es gut. Man kann die Aepfel auch nur stosen wie man will.

15. Vorschrift.

Kalbfleisch mit Wein und Citronen.

Man nimmt dazu Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet alle Haut und Sehnen sauber davon ab, dann schneidet man es in ganz dünne Scheiben, klopft solche auf beyden Seiten mit einem Messerrücken immer dicht an einander und legt solches, nebst einem Stücke Butter in eine Casseroll oder breite steinerne Pfanne, deckt es zu und läßt es auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sause erstlich ein wenig schwitzen, dann thut man dazu etwas Wein, ein wenig gestossenen Zwieback oder ganz fein gerieben Weisbrod, geriebene Citronschalen, nebst dem Saft, ein wenig Muskatenblumen

men oder geriebenen Muskat, nebst gehörigem Salz, und läßt es mit solchen allen noch ein wenig durchkochen, rührt es zuletzt mit ein paar Eyerdottern ab.

16. Vorschrift.

Farcirte Coutletten vom Kalb Hammel und Lamm Fleisch.

Erstlich schneidet, klopft und präpariret man die Carbonade, nach der 76. Vorschrift. 1. Eintheilung: dann macht man eine gute feine Farce, nach der 8. Vorschrift so viel man ohngefähr benöthiget ist, dann legt man die Coutletten damit überher einen Finger dicke und drückt es zierlich und rund zusammen, und mit einem warmen Messer glatt an- und überstrichen und kraus übergekerbet, dann beschmieret man eine Tortenpfanne mit kalter Butter und legt die Carbonade darauf und backet sie gar, unten aber ein wenig gelinder Feuer als oben, und so kann man eine Sause dazu machen, welche man beliebet, eine gelbe Citron-Sause, nach der 24. und 25. Vorschrift 1. Eintheilung oder weiße, oder braune Capper-Sause, welche man beliebet, oder man macht es also: Wann die Carbonade bald gahr ist, so gießt man etwas Nasses darunter, entweder Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, wann es ein wenig gekocht, so nimmt

man die Carbonade heraus und etwas Zwiebeln mit einigen Anschouven klein gehackt oder ein Stückchen Häring, auch ein Stück Butter in Mehl umgekehrt, das alles zu der Sause gethan und vollends so viel Nasses dazu als nöthig ist, und eine sämige Sause darauf wird, dann solches wohl durchgekocht und durch ein Sieb gestrichen und heiß unter die Carbonade gegeben, so hat man sogleich ohne weitere Mühe eine Sause so gut als man verlangen mag. Ein wenig Citron und Championpulver kann man mit in die Sause thun.

17. Vorschrift.

Kalbfleisch mit Citronen.

Dazu kann man von dem Vordertheil nehmen und solches in ordinaire mittelmäßige Stücke hauen, weis auswässern und blanchiren, mit ein wenig kochendem Wasser, ein wenig Wein, etwas Butter und ein wenig Salz auf das Feuer gebracht, aber nicht mehr Nasses darauf als nur eben zur Sause nöthig ist, wann es abgeschäumet ist, so thut man noch ein paar ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran und läst es verdeckt langsam gahr kochen, ein wenig Luft muß es im Kochen behalten, sonst wird es schwarz; wann es aber gahr ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl daran, von zweyen oder dreyen Citronen die Schalen

len abgerieben und auch den Saft, ein wenig Zucker und Muskatenblumen, alles darein gethan und damit durchgekocht, und so es zuletzt nöthig ist, mit ein paar Eyerdottern abgerührt.

18. Vorschrift.

Kalbfleisch mit Speck und Thymian.

Das Kalbfleisch wird eben so präparirt und zum Feuer gebracht als das vorhergehende, aber keinen Wein daran gethan, sondern nur ein paar ganze Zwiebeln, Lorbeerblätter und ein wenig gröblich gestoßene Negelein und Muskatenblumen, wann es dann meistentheils gahr ist, so schneidet man nach Proportion etwas Speck in kleine Stücken, thut solches in eine Pfanne und läst es ein wenig braten, dann thut man den Speck heraus und in das heisse ausgebratene Fett thut man ein wenig Mehl und gutes Theil fein gehackten Thymian, doch also, daß es nicht zu bitter davon wird, dann läst man solches ein wenig durchbraten und nebst diesen an das Kalbfleisch gethan, wie auch das gehörige Salz, und noch ein wenig damit durchgekocht, so ist es gut. Man kann es auch also machen, nämlich: man bringt das Kalbfleisch zum Feuer als vorher mit ein paar ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern und Gewürz, und dann kann man das Speck mit ein wenig Mehl und Thy-

mian klein hacken, und wann es bald gahr ist, solches daran thun und damit durchkochen, so ist es recht. Wem es beliebet, der kann auch Rosinen darein thun, oder man kann auch weiß gebrannt Mehl mit gehacktem Speck und Thymian daran machen.

19. Vorschrift.

Kalbfleisch mit Trüffeln.

Man nimmt gut Kalbfleisch aus der Keule, und zwar so viel oder wenig als man braucht, schneidet es in ein paar dicke Scheiben, ein wenig geklopft und etwas stark mit Mehl bestreuet, und in brauner Butter auf beyden Seiten braun gebraten, gute Fleischsuppe, oder in Mangel deren kochend Wasser darauf gegossen, Salz, Lorbeerblätter, ganze Zwiebeln mit Negelein besteckt, einige Körner ganzen Pfeffer und ein Bündgen Kräuter von Thimian, Basilicum und Petersillie darein und mit gahr gekocht, dann das Fleisch herausgenommen und in ein ander Geschirr gelegt; ist die Sause alsdann noch zu lang, so läst man sie auf starckem Feuer so weit einkochen als nöthig ist, solche durch ein Sieb gestrichen und nebst den vorher eingeweichten Trüffeln auf das Kalbfleisch gethan und damit noch ein wenig durchgekocht; etwas Citron kann auch nach Belieben darein gethan werden.

20. Vorschrift.

Kalbfleisch braun in großen Scheiben.

Man nimmt ein oder zwey Scheiben Kalbfleisch aus der Keule, die ein wenig dick sind, solche geklopft und mit Speck durchzogen und dann ferner in allen Stücken es also gemacht, als das vorhergehende, nur daß kleine Trüffeln daran kommen.

21. Vorschrift.

Kalbfleisch mit Wein.

Dazu nimmt man mittelmäßige Stücke, von dem Vordertheil, dasselbe, nach der 2. Regel. 1. Einth. weiß ausgewässert, und in ein wenig Wasser, Salz und ein Stückgen Butter ganz kurz gahr gekocht, dann macht man ein wenig weiß gebranntes Mehl mit fein gehacktem Thymian und ein paar Lorbeerblätter und thut das gekochte Kalbfleisch dazu, dann Wein darauf so viel als nöthig ist, und ein wenig damit durchgekocht; wer es nöthig findet, der kann es mit ein wenig Zucker brechen.

22. Vorschrift.

Kälberzungen en Ragout oder mit einer braunen Sause.

Die Kälberzungen werden erstlich in Wasser und ein wenig Salz abgekocht, die Haut

abgezogen und in der Länge mitten durchgeschnitten, in brauner Butter ein wenig braun geschmohret, dann eine Sause darzu gemacht, nach der 18. Vorsch. 1. Eintheil. und solche uuter oder über die Zungen geschüttet.

23. Vorschrift.

Kalbfleisch mit Härings-Milch.

Man nimmt ein Stück Kalbfleisch aus der Keule, und schneidet es in dünne Scheiben und klopft es auf beyden Seiten ein wenig, dann thut man es in ein Geschirr, nebst einem guten Stück Butter, einer mit Negelein besteckten Zwiebel und Muskatenblumen, und last es verdeckt auf gelindem Feuer in seiner eigenen Sause gahr schwitzen, dann nimmt man von 6 oder 8 Häringen die Milch, dieselbe eine Stunde in Wasser gelegt, in frischem Wasser einmal aufgekocht und dazu gethan, und nur ein wenig zusammen durchgekocht. Und so man gar keine Härings-Milch haben könnte, so nehme man etwas von den Gräten abgemachten Häring, solches mit ein wenig Mehl und einem Stuck Butter klein gehackt, und damit durchgekocht.

24. Vorschrift.

Kalbfleisch in Butter gebraten.

Dazu nimmt man gleichfals gut Kalbfleisch aus der Keule und schneidet es in dünne

ne Scheiben, auf beyden Seiten geklopft, und ganz dünn mit ein wenig Mehl bestreuet, in brauner Butter gahr gebraten, dann angerichtet und in die braune Butter Citronsaft eingedrückt und darüber gethan. Man kann auch aus der 2ten Einth. statt Citron einen guten Essig darein thun.

25. Vorschrift.

Kalbskopf mit Speck-Sause.

Der Kalbskopf muß mit der Haut genommen und abgebrühet werden, die Zunge herausgeschnitten und wohl gewässert, und wird nebst dem Gekröse und Füßen, in Wasser und ein wenig Salz gahr gekocht, dann macht man einen braunen Ueberguß oder Sause nach der 18. Vorschrift 1. Einth. und thut in Würfeln geschnittenes ausgebratenes Speck darein, und wann man den Kopf anrichten will, so bricht man die Kinnbacken heraus und das Backenfleisch sauber abgeputzet, die Zunge, wie auch alle unsaubere Knochen, aus dem Kopf heraus gestochen, denselben herumgekehret und oben die Hirnschale gelöset, die beyden Knochen heraus genommen und in einen jeden etwas von dem Gehirn gethan und neben beygelegt, das Wasser rein ablauffen lassen, das Gekröse in Stücken geschnitten und herum gelegt, und dann die Sause darüber gegeben und mit in Würfeln geschnittenem ge-

bratenem Weisbrod bestreuet. Man kann auch die Sause besonders beygeben. Die Füße kann man mit ein wenig Salz, klein gestoßenem Gewürz, gehackter Petersillie und Weinessig ein wenig einbeizen oder maginiren, ein Teig machen, nach der 66. Vorschrift die Füße darinn umkehren und nach der 65. Vorschrift 1. Einth. in heisser abgeklärter Butter ausbacken und um den Kalbskopf garniren. Oder man kann sie auch sonst also als ein besonderes Gericht geben. Wer die Unkosten mit der abgeklärten Butter nicht thun will, der bestreue die Füße mit Mehl und backe sie in einer Pfanne mit brauner Butter, die Füße müssen vorher sauber abgetrocknet werden.

26. Vorschrift.

Kalbskopf mit einer Englischen Sause.

Der Kalbskopf muß gleichfals abgebrühet werden, die Zunge heraus geschnitten und den Kopf in der Mitten durchspalten, die Füße auch durchspalten und von den Beinknochen abgemacht, wohl ausgewässert und in Wasser mit ein wenig Salz gahr gekocht, dann nimmt man die eine Hälfte von dem Kopf heraus, das Backenfleisch ein wenig gelöset und ausgeputzet, mit geschmolzener Butter bestrichen und mit zusammen gemengter gehackter Petersillie, geriebenem Brodt, Salz, und Pfeffer etwas dick bestreuet, im

gleichen

gleichen die Füße auch also, dieses in eine Tortenpfanne gelegt und oben mit etwas starkem Feuer gebacken, daß es eine gelbbraune Farbe bekommt, dann eine Englische Sause dazu gemacht, nach der 41 Vorschrift 1 Einth., dann die andre Hälfte von dem Kopf, welche man so lange warm halten muß, auch herausgenommen, die Kinnbacken auch gelöset und ausgeputzt, beyde Theile in einer Schüssel angerichtet, die gebackenen Füße an die Seite bey den gekochten Kopf, und die gekochten Füße an die Seite bey dem gebackenen Kopf gelegt, und dann die Sause über das Gekochte, aber nicht über das Gebackene gegossen.

27. Vorschrift.

Kalbskopf en Rollade oder Preß-Sülze.

Der Kalbskopf muß auch abgebrühet, die Zunge heraus geschnitten und in der Mitten durchgespalten werden, und wie vorher sauber und weiß gahr gekocht, wann er gahr ist, so bricht man alle Knochen heraus, daß das Fleisch ganz bleibet, dann sogleich, weil es noch warm ist, Salz, gestoßene Negelein und Muskatenblumen, gehackte Petersilie, einige gehackte hart gekochte Eyer, in Striemeln geschnittene Mandeln und Pistacien, wie auch in Striemeln geschnittene Citronschalen, das alles, weil das Fleisch noch heiß ist, auf beyde inwendige Seiten gestreuet

streuet und ein wenig ausgedrücket, dann wieder zusammen gefüget, daß das eine spitzige Ende gegen das andre dicke Ende zu liegen kommt, in ein Tuch gewickelt, mit einem Bindfaden fest umwunden und unter eine Presse gesetzet; dann kann man eine gute steife Gallert verfertigen, nach der 63. Vorschrift die auch ein wenig schärfer ist, als sonst. Wann man die Rollade gebrauchen will, so kann man selbe so ganz auf eine Schüssel legen, und die Gallert mit einem Löffel ausstechen und herum garniren, oder man kann auch in die Mitte der Schüssel einen kleinen Berg von Gallert aufstechen, dann die Rollade in Scheiben schneiden und zierlich da herum legen, und wieder mit Gallert garnirt, man kann auch nach Belieben etwas roth färben und solches darzwischen legen, man kann die Rollade in dünne Scheiben schneiden, und gehackte Petersilie, Weinessig, Pfeffer und Baumöhl darüber thun.

28. Vorschrift.

Kälber-Gekröse mit Rohm Sause.

Die Kälber-Gekröse in Stücken geschnitten, in Wasser und ein wenig Salz gahr gekocht, dann thut man sie in eine Seye, daß sie rein ablauffen, und deckt sie zu, daß sie warm bleiben, dann eine Rohm-Sause gemacht, nach der 33. Vorsch. 1. Einth.

und

und ein wenig ganz fein gehackte Schallotten mit darunter, die Kälbergekröse angerichtet und die Sause darüber. Man kann auch sonst eine Sause darüber machen, welche man beliebet.

29. Vorschrift.

Kalbfleisch in einem Pasteten-Topf oder Terrine.

Man nimmt darzu eine Kalbsbrust, oder was man sonst gutes haben kann, solche in zierliche eckigte Stücken gehauen, wohl ausgewässert und blanchiret, und sauber ausgeputzet, unten in den Topf etwas Butter, einige Scheiben Speck, Zwiebeln, Lorbeerblätter, gestoßene Negelein und Muskatenblumen gelegt, und das Kalbfleisch ordentlich darauf gepackt, ein wenig Salz darüber, und zugedeckt, mit einem niedrigen Dreyfuß auf gelindes Kohlfeuer gesetzet, und in seiner eigenen Brühe eine gute Weile schwitzen lassen, unterdessen kann man ein wenig Coullige machen, von ein paar Scheiben Schinken und ein wenig Abfall von Kalbfleisch, und wann das Kalbfleisch über halb gahr ist, die Coullige darzu gegossen, sollte aber auf das Kalbfleisch allzu viel Brühe gekommen seyn, so muß man vorher etwas abgießen, und kann man solches mit zu der Coullige thun, damit eine recht gute, kräftige, sämige Sause auf das Kalbfleisch kommt, dann vollends damit gahr gekocht,

zuletzt ein wenig Citronsaft daran gedrückt, den Topf in eine Schüssel gesetzet und zur Tafel gegeben.

30. Vorschrift.

Ragons, oder gespickte Kalbs-Scheiben als Ragout.

Man nimmt ein oder zwey, wie viel man nöthig hat, etwas dicke Scheiben aus einer Kalbskeule, solche mit grob geschnittenem Specke wohl durchgezogen, mit einem Stück Butter, Kräutern und Gewürze verdeckt zum Feuer gesetzet, und auf langsam Feuer so schwitzen lassen, bis es Farbe bekommen hat, dann das Fleisch heraus genommen so viel Brühe oder Fleischsuppe, oder in Mangel deren ein wenig kochend Wasser, so viel als zur Sause nöthig ist an die kleine Braise gegossen, und auch ein wenig braun Mehl daran gemacht, solches durchgekocht und durch ein Sieb gestrichen, das Fleisch wieder hinein gelegt und ein wenig durchgekocht, so ist es in soweit gut und kann auch also mit Citronsaft gegeben werden. Hat man aber etwas von feinen Sachen, als Kälberbrissel, Morcheln, Trüffeln, Champion, Castannien und dergleichen, so kann man von solchen nach Belieben auch daran thun. Oder man kann das gespickte Fleisch, nach der 15. Vorschrift in einer kleinen Braise gahr machen

und ein fein Ragout, nach der 53. Vorschrift darüber geben, ist auch recht gut.

31. Vorschrift.

Poupiettes von Kalbfleisch.

Man nimmt ein gutes Stück Kalbfleisch aus der Keule und schneidet daraus ganz dünne und breite Scheiben, und solches auf beyden Seiten mit einem Messerrücken geklopft, dann ein wenig gute feine Farce gemacht, nach der 8. Vorschrift von solcher auf das Kalbfleisch geleget und dann aufgewickelt, und um ein jedes auch eine Scheibe Speck gewunden und mit einem Bindfaden umwickelt, dann an einem langen dünnen eisernen Spieß gesteckt, damit an einem Bratspieß gebunden und gahr gebraten, oder auch in einer kleinen Braise, nach der 15. Vorschrift gahr gemacht, dann ein fein Ragout von dem, was man haben kann, nach der 53. Vorschrift oder eine Sause-Hachee, nach der 38. Vorschrift oder eine Anschouven-Sause, nach der 29. Vorschrift darüber gegeben.

32. Vorschrift.

Gespickte Kalbsleber mit Sauce aigredous.

Die Leber fein und dicht gespickt, dann auf ein Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gahr gebraten, eine Sauce-

Dous darzu gemacht, ein Schoppen Wein, ein gut Theil Zucker, ganzen Zimmet, Nägelein und Citronschalen, alles kurz eingekocht, daß es sämig wird, und über die Leber angerichtet.

33. Vorschrift.

Geklopft Kalbfleisch mit Sardellen.

Man nimmt darzu ein Stück Kalbfleisch aus der Keule, solches in dünne Scheiben geschnitten, auf beyden Seiten ein wenig geklopft und dünn mit Mehl bestreuet, dann ein gutes Stück Butter gelbbraun werden lassen, das Kalbfleisch hinein gethan, zugedeckt und auf gelindem Feuer fast gahr schwitzen lassen, dann Sardellen oder Capern mit etwas vielen Zwiebeln klein gehackt und auch darzu gethan, auch so es nöthig ist, ein wenig Nasses daran, daß die Sause sämig wird und nicht kläret, und noch ein wenig durchgekocht.

34. Vorschrift.

Weis geklopft Kalbfleisch.

Man schneidet Kalbfleisch in ganz dünne Scheiben, und dann auf beyden Seiten mit einem Messerrücken ganz fein und dicht übergeklopft, dann solches, nebst einem Stück Butter, in einem verdeckten Geschirr in seiner eigenen Sause auf gelindem Feuer gahr schwitzen lassen, zuletzt etwas Citronsaft angedrücket und mit dem Geschirr ein wenig gerüttelt, daß die Sause sämig wird.

35. Vorschrift.

Ragout von Kalbfleisch.

Man nehme ein mittelmäßiges Hinterviertel, solches wohl ausgewässert und blanchiret, mit dick geschnittenem Speck, welches man vorher mit Salz und Pfeffer bestreuen muß, wohl durchgezogen und an einem Spieß halb gahr gebraten, dann in eine länglichte Casseroll oder in einen länglichten Kessel gelegt und etwas gute Fleischsuppe durch ein Sieb darauf gegeben und vollends damit gahr gekocht: Wann es bald genug gekocht ist, so thut man Kälberbrüssel, Morcheln, Champion, Artischockenstühle, einige Stücken gespickte Fricandaux, braun Mehl mit Zwiebeln, ein wenig gestoßene Negelein, Pfeffer und Muskatenblumen, ein wenig Thymian und Lorbeerblätter zusammen gebunden, Citron-Scheiben und Schalen, solches alles darein und damit zu einer kurzen Sause einkochen lassen; so wird es recht gut. Ein Lamms Viertel wird auf nemliche Art bereitet.

36. Vorschrift.

Ragout von Kälberrüssel mit Champions.

Die Kälberrüssel läßt man auswässern und in heissen Wasser ein wenig steif werden, und, so man will, ein wenig fein gespickt, dann macht man etwas braun Mehl,

thut die Rüssel hinein und läst sie auf beyden Seiten ein wenig gelbbraun braten, dann thut man ganz kleingehackte Zwiebeln, Laurenblätter und frische oder trockne Champion, welche man vorher einweichen muß, darein, ein wenig Brühe darauf, und damit durchkochen lassen, zuletzt Salz und Citronsaft darein, so ist es gut.

37. Vorschrift.

Ragout von Kälberrüssel mit Krebsen, Morcheln, Trüffeln, Champion und dergleichen.

Man nimmt Kälberbrüssel, ausgebrochene Krebse, Morcheln, Trüffeln, Artischockenstühle und was man sonst von dergleichen feinen Sachen haben kann, solches alles erstlich, ein jedes nach seiner Art, gahr gekocht und zurecht geschnitten, und dann mit einer guten Brühe, nach der 53. Vorschrift ein gut fein Ragout davon gemacht.

38. Vorschrift.

Gespickte Kälberrüssel mit einer Schinken Coullige.

Die Kälberrüssel müssen in etwas große Stücke getheilet, ausgewässert, in kochendem Wasser steif gemacht, abgeputzet nnd ganz fein gespickt, dann ein paar Scheiben Kalbfleisch, ein paar Scheiben Schinken, nebst Kräuter und Gewürz in eine Casseroll geleget, die Rüssel darauf und ein paar Scheiben

ben Speck überher, zugedeckt und auf gelindem Feuer gahr geschwitzet, dann die Rüssel heraus genommen, in die kleine Braise ein wenig Mehl gestreuet und auf stärkerm Feuer ein wenig eingeschmohret, ein wenig Fleischsuppe, oder in Mangel deren kochend Wasser daran gegossen, damit durchgekocht und durch ein Sieb gestrichen, die Rüssel wieder hinein gelegt, und auf gelindem Feuer ein wenig gekocht, so ist es recht.

39. Vorschrift.

Ragout von Kälberrüssel mit Schinken.

Man schneidet Schinken in dünne Scheiben, so viel man nöthig hat, und kocht es gahr, die Kälberrüssel gehörig ausgewässert und steif gemacht, abgeputzet und mit dem Schinken in eine Casseroll, oder in eine breite steinerne Pfanne gelegt, auch Morcheln, Champion, Ochsengaumen, welche man vorher recht mürbe kochen muß, wieder kalt werden lassen, sauber geputzt und klein geschnitten, dann auch Krebse und was man von dergleichen feinen Sachen haben kann, solches alles mit dabey gelegt, auch klein gehackte Zwiebeln, Laurenblätter und Salz, hat man dann ein wenig guter Coullige, nach der 14. Vorschrift so gießt man von selbiger darauf, so viel als nöthig ist und läst es damit durchkochen, hat man aber solches nicht, so macht man ein wenig gelb-

braun Mehl daran, ein wenig Fleischsuppe darauf, auch Citron daran gethan und damit durchgekocht und angerichtet.

40. Vorschrift.

Ragout von Kälberrüssel a la Dauphine.

Die Kälberrüssel erstlich wie gehörig steif gemacht, dann auf kleine Spießchen gesteckt, damit an einen Bratspieß gebunden und ein wenig gebraten, oder nur mit den Spießchen in Butter umgekehret, mit geriebenem Brodt bestreuet und auf einem Rost ein wenig gebraten, dann in eine Casseroll gelegt; mit Morcheln, Pistacien, in Strimeln geschnittenen Mandeln, klein gehackten Zwiebeln und Petersillie, und auch ein wenig Thymian und Basilicum, 3 bis 4 Eyer hart gekocht und ein wenig klein gehackt, etwas Butter und Salz, ein wenig Fleischsuppe darauf und damit durchgekocht, dann 3 bis 4 Eyerdotter mit Rohm klein gerührt und damit ablegiret oder abgerühret, daß es sämig wird und nicht käset, so ist es gut.

41. Vorschrift.

Gebackene Kälberrüssel.

Wann die Rüssel gehörig steif gemacht sind, so kann man sie mit Salz, Weinessig und Pfeffer ein wenig einbeizen oder einmariniren, ein Klar angerühret, nach der 66. Vorschrift die Rüssel rein abgetrocknet,

in den Teig umgekehret, und, nach der 65. Vorschrift in heisser abgeklärter Butter ausgebacken. Auch kann man sie in klein geschlagenen Eyern umkehren, mit geriebenem Brod bestreuen und so ausbacken.

42. Vorschrift.

Gespickte Kälberrüssel mit einer Englischen Sause.

Die Kälberrüssel gehörig ausgewässert und steif gemacht, fein gespickt, auf kleine Spießchen gesteckt, damit an einen Spieß gebunden und gahr gebraten, und dann, nach der 41. Vorschrift eine Englische Sause gemacht und darüber gegeben, oder eine Sauerampfer-Sause, nach der 37. Vorschrift. Auch kann man sie mit einem feinen Ragout geben, nach der 53 Vorschrift.

43. Vorschrift.

Kälber-Nieren auf Weißbrodschnitten.

Wann man eine kalte gebratene Kälberniere hat, so nimmt man selbige mit dem Fett, schneidet es klein und hackt es etwas, dann legt man es in eine tiefe Schüssel und thut darzu 2 geriebene Semmel, 4 bis 5 Eyer, einige Löffel voll Rohm, geriebenen Muskat und ein wenig Salz. Wem es beliebet, der kann auch Corinten und ein wenig Zucker oder Schallotten und Petersilie darun-

darunter hacken, solches dann zusammen durchgerührt, auf Weißbrodschnitten gelegt, ein wenig rund und hoch, mit dem Messer glatt gemacht und übergekärbet, und in einer Tortenpfanne gebacken, oben darf nur Feuer und unten ein wenig heisse Asche seyn, und warm zur Tafel gegeben.

44. Vorschrift.

Kalbfleisch mit Muscheln.

Das Fleisch wird in beliebige Stücken geschnitten, blanchirt, und wieder abgekühlt, dann thut man es mit ein Stück Butter durch schwitzen laßen, dann thut man gute Fleischsuppe, etwas Wein, Muskatenblum etwas weniges weißen Pfeffer und Citronenschalen, Salz darein, und last es damit kochen, dann macht man ein wenig braun Mehl daran; inzwischen werden 100. Muscheln rein gemacht, in Butter paßirt und darzu gethan, darnach noch eine Viertelstund kochen laßen, so ist es recht.

45. Vorschrift.

Kalbfleisch auf eine andere Weise mit Muscheln.

Hierzu nimmt man eine Kalbsbrust, schneidet selbe auf, daß sie hohl wird, dann nimmt man 2 in Milch geweichte Weisbrod, druckt sie hart aus, einige Schallotten, etwas Kalbsnieren 40 Muscheln, etwas Butter, 6 Eyer,

3 bis 4 Schallotten; etwas Muskatenblum, und ein wenig Pfeffer, Salz, alles wohl gehackt, und in die Brust gefüllt; nachdem, nimmt man noch mehr Kalbfleisch, schneidet es in Stücken, und blanchirt es mit der Brust eine viertel Stund lang, dann etwas abgekühlet, mit Butter auf Feuer gerichtet, dann macht man folgende Coulis: 30 bis 40 Muscheln werden in Butter passirt, Muskatenblum, Citronschalen, eingeweicht Weisbrod, 4 hartgekochte Eyer, in einen Mörser gestossen, und mit guter Fleischsuppe recht durchgekocht, durch ein Sieb gethan, dann wird die Kalbsbrust in der Mitte, die Stücken rundherum in eine Schüssel gelegt, und die Coulis darüber geschüttet.

46. Vorschrift.

Kalbfleisch gehackt und in ein Netz gefült.

Will man kalten Braten hierzu nehmen, so ist es gut sonsten mus man das Kalbfleisch erst etwas stark blanchiren, sonst laßt es sich nicht gut hacken, darzu nimmt man Nieren, etwas abgerührte Butter, Weisbrod 3 oder 4 Eyer, Schallotten, oder Knoblauch, weißen Pfeffer, oder Nägelein, nach eines jeden Belieben, Salz, dann alles klein gehackt, dann nimmt man ein Kalbsnetz, thut das gehackte darauf, und näht es zu, dann wird es in Fleischsuppe, oder nur

in kochenden Wasser, und ohngefehr drey-viertel Stund gekocht, wann es kalt worden, so ziehet man den Faden aus dem Netz; man kann es ganz mit einer schicklichen Sause, auch in Scheiben geschnitten, und in der Pfanne in Butter gebraten, mit einer Weinsause anrichten.

47. Vorschrift.

Kalbfleisch auf Französische Weise.

So viel Kalbfleisch als man nöthig erachtet, wird in Wasser gekocht, sauber geschaumt, darnach thut man Muskatenblum, Rosmarin, Pfeffer und Salz darzu, wann es gahr ist, so last man das Wasser ablauffen, rangirt das Fleisch in eine Schüssel, dann nimmt man 8 Eyerdotter, ein Löffel Mehl, geriebene Citronschalen, Muskatenblum, Zücker, Butter, Wein, etwas Wasser, alles auf dem Feuer wohl untereinander gerühret, damit es nicht rinnet, hernach über das Fleisch geschüttet, dann in einer Tortenpfanne oder in Ofen gebacken, daß es braun wird.

48. Vorschrift.

Granaten von Kalbfleisch.

Aus einer Keule schneidet man einige Stücken Fricandaux nach der 77 Vorsch. 1 Einth. gespickt, und von dem übrigen Fleisch nach

der 7ten Vorschrift eine Farce gemacht, die nicht allzu weich ist; ferner macht man von feinen Sachen ein Ragout, nach der 53. Vorschrift, und last es wieder kalt werden, dann nimmt man ein Geschirr, so groß als die Granat seyn soll, und bestreicht solche überall recht mit Butter, und legt auch unten auf den Boden einige Scheiben Speck; dann legt man die gespickte Fricandaux auf die gespickte Seite darein rund um in die Ecken, dann die ganze Kasserolle oder sonstiges Geschirr einen Finger dick mit der Farce belegt, hernach das Ragout darauf, und dann wieder mit Farce überstrichen und oben glatt gemacht, dann macht man Feuer unten und auf den Deckel, und last es gahr werden; es muß aber während dem Backen zuweilen umgerüttelt werden, damit es sich nicht ansetzet: wann es gahr ist, so mus man eine Schüssel darauf decken, und es behend umdrehen, daß es ordentlich auf die Schüssel zu liegen kommt; ist etwas Ragout übrig geblieben, so kann man es mit Fleischsuppe dünner machen, ein wenig aufkochen, und mit einigen Eyerdotter sämig machen, ein gut Theil Citronensaft darein thun, und über die Granate schütten. Zur Veränderung nimmt man geraspelte Weisbrödchen, höhlt sie aus, und füllt selbe mit feinem Ragout, macht das Loch mit dem abgeschnittenen Stück wieder zu; (mit

etwas Ey bestrichen klebt gut,) dann nimmt man 2 Löffel Mehl, 2 Eyer, etwas Milch, rühret es zusammen, benetzt die Brödchen wohl darmit, und backt sie in abgeklärter Butter. Mit diesen Brödchen oder mit kleinen Austern Muschel oder Krebs Pasteten, kann man die Schüssel rundum garniren.

49. Vorschrift.

Meritons, von feinen Sachen, oder von Kälberrüssel.

Ein paar gebratene junge Tauben in Stücken geschnitten, Kälberrüssel, Artischockenstühle, Lämmerfüsse, Champion, Morcheln, alles geputzt, und ein Ragout nach der 53. Vorschrift davon gemacht. Hat es ein wenig gekocht, so schlagt man einige Eyerdotter in Rahm, und thut solches in das Ragout, und last es kalt werden. Dann macht man einen Rand auf eine Schüssel, nach der 72 Vorschrift, das Ragout darein gethan, fein gerieben Brod, Parmesan und andern Käß, von jeden die Helfte durcheinander, darauf gestreuet, und in einer Tortenpfanne gebacken, daß es eine braune Krust oben bekommt. Man kann es auch mit kleinen Fleisch oder Austern Pastetchen garniren.

50. Vorschrift.

Kalbs-Leber, im Netze.

Man nimmt eine gute Kalbs-Leber, machet alle Adern daraus, und an der untern

Seiten die Haut weg, hacket selbige recht klein, thut darzu Champignons und Trüffeln, Petersillien, und hacket die Leber damit. Nachmals laßet zwey große Zwiebeln unter heisser Asche braten, wann sie gahr sind, so putzet sie ab, und stosset 12 Coriander-Körner mit drey oder vier Gewürznägelein, thut dann die Zwiebeln darzu, wann selbige den auch gestossen, so nehmet sie heraus, und vermischet sie mit der Kalbs-Leber. Nehmet dann von Acht frischen Eyern das Gelbe, thut selbiges in eine Casserole, und laßet solches in einem halben Schoppen Milch und einen Schoppen Rohm zergehen, lasset's kochen, sehet aber ja zu, daß es nicht rinne. Nehmet dann ein Pfund Speck, schneidet dasselbe so klein als man nur kann, lasset solches halb in einer Casserole zerschmelzen, giesset es darauf in den Rohm, und thut auch die gehackte Kalbs-Leber hinein, lasset es zusammen ein wenig anziehen, und würzet es mit Salz, Pfeffer, und feinen Kräutern, so daß es einen guten Geschmack bekomme. Nehmet dann eine Casserole, breitet ein Netz in selbiger von einander, so daß selbiges vier Finger breit über den Rand der Casserole herum gehe. Wann dann die bereitete Fülle kalt worden, so gebet derselben in der Casserolle, in welcher das Netz ist, die Gestalt der Leber, und wickelt sie in das Netz, näht es zu, kehret

ret sie alsdann mit dem Netz um, und leget sie also umgekehrt in eine Tortenpfanne welche vorab mit Butter bestrichen worden, bestreichets oben mit geklopften Ey, und bestreuet sie mit geriebenen Weisbrod, lasset sie im Ofen gahr werden, und sich wohl färben, und richtet sie zu einem Gericht warm an. Man kann nach Belieben eine Sause darüber machen.

51. Vorschrift.

Gedämpfte Kalbs-Leber.

Man durchziehet die Leber mit groben Speck, leget sie in Geschirr mit in Mehl umgedrehter Butter, Roßmarin, Lorbeerblättern, Thimian, Citronenschale, und Gewürz, läst solche sachte gut dämpfen, gießt Wein darzu, und läst es braun einbrennen. Darnach die Sause durch ein Sieb gethan und darüber angerichtet.

52. Vorschrift.

Gefüllte Kalbs-Leber.

Wann selbe sauber abgewaschen ist, so wird sie kreutzweis auf der platten Seite aufgeschnitten, und das Geäder nach Möglichkeit daraus geschnitten, dann wird ein oder zwey Weisbrod in Milch geweicht, hart ausgedruckt, mit gehackten Petersillie 1. oder 2 Eyer, etwas Corinten, Salz, und wenig weißen Pfeffer angerühret, und in

die

die Leber gefüllt, dann zugenäht, und in Butter gahr gebraten; hernach kann man nach Belieben eine Sause darüber geben. Zur Veränderung kann man auch die Leber mit einer andern beliebigen Farce füllen.

53. Vorschrift.

Kälber-Jungen am Spieß.

Wann die Zunge halb gahr a la Braise kekocht, so nehmet sie heraus, ziehet die Haut davon, und spicket sie mit zarten Speck, stecket ein spitziges Holz durch die Mitten, und bindet sie mit Bindfaden an einen Spieß, und bratet selbige, damit sie eine gute Farbe bekommen, ziehet sie dann ab, thut Schinken Coulis in eine Schüssel, leget die Zunge darein und richtet sie warm an zu einem Gericht oder Neben-Gericht. An statt der Schinkenbrühe kann man sie auch mit einer Pfeffer Sause anrichten.

54. Vorschrift.

Kalbs-Gekröse zu kochen.

Man kocht es in Wasser auf, läst es kalt werden, suchet die Drüsen aus, und wäscht es etliche malen mit frischen Wasser, reibet solches mit Salz, nimmt darnach Fleischsuppe, und thut darzu klein geschnittene Petersillien, ganzen Pfeffer, kocht das Gekröse damit, und wann es bald gahr ist, so thut man ein Butter hinein.

55. Vorschrift.

Kalbs-Gekröse gefüllt.

Nimm ein Gekröse, schneide es in beliebige Stücken, mache ein jedes Stück inwendig voneinander und hohl, nimm darnach Zwiebeln, Speck, Ingwer, Pfeffer, und Salz, hacke es durcheinander, und fülle jedes Stücklein voll davon, nähe es zusammen, röste sie darnach in brauner Butter, lege sie in ein Geschirr, schütte Wasser daran und ein wenig Eßig, brenn ein wenig Mehl ein, thue Ingwer, Pfeffer, Salz, Nägelein und Majoran darein, und laß es also gahr werden.

56. Vorschrift.

Kalbfleisch einzubeitzen.

Man zerstösset Wacholter nnd Kümmel, thut es mit Salz in Eßig, und leget die Keule hinein, lassets 3. oder Tage darinnen liegen, hernach bratet man solche, und kann folgende Sause darüber gemacht werden: Man reibet ein Weisbrod, röstet es in Butter, thut Fleischsuppen darzu, ein wenig Eßig, Zimmet, Cardemomen, Ingwer und Zucker, läst es ein wenig sieden, und gießt es über den Braten.

57. Vorschrift.

Kälberfüße mit einer sauren Sause.

Sie werden erst mit Salz und Wasser so lang gekocht, bis sich eben die Knochen

daraus nehmen laßen; dann werden sie platt gedruckt, und wann sie kalt sind in einer Pfanne mit Butter, gelbbraun gebraten; dann thut man Fleischsuppe, Rosenessig, weißen Pfeffer, Nägelein, und braun gebrannt Mehl durcheinander, legt die Füße hinein, und last es ein wenig zusammen schmoren, so sind sie zum Anrichten fertig.

58. Vorschrift.

Marinirte Kälberbraten.

Blanchirt das Nierenstück oder Hinterviertel, spicket es darauf mit grossen Speck, welcher vorher mit klein geschnittenen Schalloten, weißen Pfeffer, Nägelein gewürzt worden, leget es in eine grosse Schüssel oder runde Casserolle, und würzets mit Salz, Pfeffer, Citronenscheiben, Zwiebelscheiben, kleinen ganzen Zwiebeln, Lorbeerblättern, und mit hinlänglichen heiß gemachten Weineßig, laßets dann 3 oder 4 Tage mariniren, stecket es darauf an Spieß, beleget es mit Schinken und Speckscheiben, umwickelt es mit Papier, und laßets braten, thut die saure Brühe oder Marinade, in welcher es zuvor marinirt worden, in die Bratpfanne nebst einem Pfund Butter, benetzet damit öfters das Fleisch während dem Braten. Wenn es gahr, so machet die Scheiben und Papiere ab, und bestreuet es mit geriebenen Weisbrod, und lasset sichs wohl färben, ziehet

es

es darauf ab, und leget es ordentlich in eine Schüssel, thut Schinken Coulis unter die Sause, thut's durch ein Sieb, und richtets warm an zu einem Haupt-Gericht, garniret selbiges mit gebackenen Kälberfüssen oder mit sonst etwas nach Belieben.

59. Vorschrift.

Haschee von Kalbs-Lung oder Lungenmuß.

Es wird jeder Köchin bekannt seyn, wie eine Lunge gekocht wird, man thut sie nemlich mit kaltem Wasser und etwas Salz, sammt dem Herzen zum Feuer, und last die Stroße daran, henkt selbe über den Pott heraus, so geht dadurch aller Schaum weg; ist sie nun so gahr gekocht, daß sie sich hacken läßt, so putzt man all unsauberes davon, und hackt sie fein, dann dreht man ein Stück Butter in Mehl um, thut in ein Geschirr etwas gute Fleischsuppe oder Coulis, Citronschalen, Salz, Muskatennuß, laßt es ein wenig stehen, so ist es gut. Einige thun auch Corinten darein, und ein wenig guten Eßig oder Citronensaft oder Wein, alles nach Belieben.

60. Vorschrift.

Kalbs-Lungen en Ragout.

Wann die Lunge gekocht ist, so wird sie sammt dem Herzen in beliebige Stücken ge-

schnitten, etwas gelbbraun Mehl gemacht, etwas Fleischsuppe oder, Wasser und etwas Eßig, weißen Pfeffer, klein geschnittene Schallotten, alles mit der geschnittenen Lung durchstosen laßen, so dann angerichtet.

Von Hammelfleisch.

61. Vorschrift

Hammelkeul gebraten mit Eyergerühr.

Weilen das Hammelfleisch zuweilen alt ist, so wird es vors erste rechtschaffen geklopft, daß es platt und mürb wird, am Spieß gebraten, mit Butter getrauft, bis es gahr ist: Dann macht man zufolg der 14 Vorschrift 1 Einth. etwas kräftige Brühe, schlagt darunter 9 bis 11 Eyer, thut die Braten-Butter mit darzu, rührt es wohl untereinander, und dann den Braten darauf in die Schüssel gelegt: Ferner nimmt man noch ein wenig Braten-Brühe, mit einem Stück Butter, haltet es über das Feuer und zieht die Butter immer mit einem Löffel in die Höhe, daß sie recht sämig wird, und thut solches über den Braten.

62. Vorschrift.

Hammelbraten mit einer Muschel Sause.

Der Braten wird zurecht gemacht, wie vorhin gezeiget worden, und nach der 31.

Vorsch. 1 Einth. eine Muschelsause darüber gemacht.

63. Vorschrift.

Hammelbraten mit Kukummer.

Das Fleisch wird wohl geschlagen, man kann auch sowohl diese, als auch die vorigen, mit etwas grob geschnittenem Speck durchziehen und gleichfals an einem Spieß gahr braten, oder man kann sie auch, nach der 15. Vorschrift in einer kleiner Braise gahr machen. Ehe man die Keule oder Braten zum Feuer bringet, so schneidet man unten nur ein kleines Stückchen ab, dasselbe mit einem kleinen Stückchen Schinken gehackt und gestossen, auch ein hart gekochtes Ey darunter; dann ein wenig braun Mehl gemacht mit gehackten Zwiebeln, das Gestossene hinein gethan und wohl durchgebraten, Suppe oder Bratenbrühe darauf, damit durchgekocht und durchgestrichen, die Kukumer muß man vorher in Scheiben oder in Würfeln schneiden, ganz wenig mit Salz besprengen, eine Stunde damit stehen lassen, ausgetrocknet, in brauner Butter ein wenig gebraten, und dann zu der durchstrichenen Sause gethan, solches ein wenig durchgekocht, und so man will, mit ein wenig Weinessig oder Citronsaft nur eben gebrochen, dieses über die Hammelkeule oder Braten gegeben.

64. Vorschrift.

Hammelkeule oder Brust a la Daube.

Die Hammelkeul muß, nach der 2. Vorschrift wohl ausgewässert und blanchiret, dann mit etwas groß geschnittenem Speck durchzogen werden, und ferner in allen Stücken nach der 4. Vorschrift 4. Einth. damit verfahren.

65. Vorschrift.

Hammelfleisch Ragout mit Capern.

Das Hammelfleisch wird in zierliche mittelmäßige Stücke gehauen, nach der 2 Vorschrift wohl ausgewässert und blanchiret, in kochendem Wasser zum Feuer gebracht, daß es solches eben bedeckt, und wann es wohl abgeschäumet ist, ganzen Pfeffer, ganze Zwiebeln und Lorbeerblätter daran gethan, nebst ein ganz wenig Salz, und damit gahr gekocht, dann macht man ein wenig braun Mehl mit kleingehackten Zwiebeln, nebst ein paar Löffel voll Capern, darein gethan, wie auch das gekochte Fleisch, und ein wenig von der Suppe durch ein Sieb darauf gegossen, man muß aber zusehen, daß die Suppe nicht zu salzig ist, dann zusammen durchgekocht, daß eine kurze Sause darauf bleibet, und so es nöthig ist, kann man es mit ein wenig Zucker brechen, und so kann man auch nach Belieben Corinten, Nägelein und Zitron darein thun.

66. Vorschrift.

Hammelkeul oder Brust mit Blumenkohl.

Die Hammelkeul oder Brust kann man nach der 15. Vorschrift in einer Braise gahr machen, oder auch, wann es jung und schön ist, an einen Spieß gahr braten, und guten Blumenkohl, nach der 8. Vorschrift entweder mit Fleischsuppe oder mit einer Rohm Sause verfertigen, das Hammelfleisch anrichten, und den Kohl herum legen.

67. Vorschrift.

Hammelfleisch mit weißem oder mit Savoyenkohl ordinair.

Das Hammelfleisch kann man in ordinaire mittelmäßige Stücke hauen, oder man kann es auch an einem Stücke lassen, wohl auswässern, daß es weiß und schön wird, mit kochendem Wasser in einem großen Geschirr, das weiß kochet, zum Feuer gebracht, wann es dann wohl abgeschäumet ist, so thut man ein gutes Bund Kraut, als Zellery, Porree und Petersillie, ganz fest zusammen gebunden, darein, auch Salz, ein wenig ganzen Pfeffer und Ingber, und sodann den Kohl nach und nach darauf gesteckt, und verdeckt gar gekocht; dann nimmt man den Kohl oben ab mit einem Schaum-Löffel und thut ihn auf einen Durchschlag, drücket das Nasse allmählich

her-

heraus, die Pfefferkörner, so man findet, herausgenommen, und den Kohl mit einem guten Stücke Butter, gestoßenen Nägelein und Muskatenblumen auf gelindem Feuer ein wenig stofen lassen, das Fleisch angerichtet und den Kohl um das Fleisch herum gelegt.

68. Vorschrift.

Hammelfleisch mit weißem und Savoyenkohl auf eine andre Art.

Das Hammelfleisch kann man wie vorher in Stücken hauen, oder man kann eine Keule oder Brust ganz lassen, hat man eine Brust, so kann man den Bauch auslösen, als wann man sie farciren will, und das Loch wieder zuheften, wie nach der 55. Vorschrift zu sehen ist; man kann sie auch farciren. Dann muß man es sauber und weiß blanchiren, den Kohl in 4 Stücken schneiden und in Salz und Wasser einmal aufkochen lassen, aufgelegt, daß er abkühlet und das Wasser rein ausgedrücket, nach Proportion ein gutes Theil Butter, ein paar Scheiben Speck, ein paar ganze Zwiebeln, beydes mit Nägelein besteckt, solches in ein Geschirr gethan, und das Fleisch und Kohl darauf gelegt, ein wenig gestoßene Muskatenblumen darzwischen gestreuet, fest zugedeckt und auf gelindem Feuer ganz langsam

gahr werden lassen, man muß es aber sehr zeitig beym Feuer bringen, weil es wegen ganz langsamen Kochens mehr Zeit erfordert als sonst, es wird aber recht delicat und schön. Insonderheit aber, wann man eine kleine Schinken-Coullige verfertiget, und solche, wann es ein wenig überhalb gahr ist, darzu thut, und läst es dann vollends damit gahr werden, so wird es überaus angenehm und gut.

69. Vorschrift.

Hammelbrust en Grillier mit Citron-Schalen.

Die Hammelbrust muß man erstlich in Wasser und Salz gahr kochen, abtrocknen, in geschmolzener Butter umkehren und mit zusammen gemengtem geriebenem Brod, gehackter Petersilie, Pfeffer und Salz bestreuen und auf einem Rost braten, so kann man eine Sause darzu machen, welche man besiebet, dann schneidet man Citronschalen in feine Striemeln, solche ein wenig ausgewässert und gekocht, so geht die Bitterkeit heraus, und solche übergestreuet.

70. Vorschrift.

Hammelfleisch mit Kümmel.

Das Hammelfleisch hauet man in ordinaire Stücke, sauber und weiß ausgewässert und mit kochendem Wasser zum Feuer

gebracht, nebst ein wenig Salz, wann es abgeschäumet ist, so kann man etwas Kräuter, als Laurenblätter, Zwiebeln und Petersilie darein thun, und wann das Fleisch gahr ist, so macht man ein wenig weiß gebrannt Mehl und thut das Fleisch darzu und nach Gutdünken etwas Kümmel, und von der Suppe so viel darauf als nötig ist, durch ein Sieb darauf gegossen, das Fett aber erstlich abgenommen, dann zusammen durchgekocht, und angerichtet.

71. Vnrschrift.

Hammelbrust oder Keul mit Rüben.

Die Hammelkeul oder Brust muß wohl ausgewässert und blanchirt werden, dann läßt man in einem Geschirr ein wenig Butter braun werden, und das Fleisch darinn braun braten, kochend Wasser darauf, nebst ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln, Laurenblätter und Kräutern, und damit in einer kurzen Suppe gahr gekocht. Die Rüben macht man nach der 41. Vorschrift, und wann man anrichtet, so werden die Rüben drüberher gethan. Wem es beliebet, der kann sowohl Keule als auch Brust, nach der 55. Vorschrift farciren.

72. Vorschrift.

Gespickte Hammel-Carbonade mit Endivien.

Die Hammel-Carbonade schneidet und präparirt man erstlich nach der 76. Vorsch.

aber man muß sie nicht allzu dünn und zu platt schlagen, sondern ein wenig dick lassen, fein gespickt als Fricandaux, und auch so gebraten. Die Endivien macht man rein, ein wenig klein geschnitten, in Wasser aufgekocht und wieder abtriefen lassen, mit einem Stück Butter, geriebenem Weißbrod, Salz, Muskatenblumen und ein wenig Brühe oder Fleischsuppe gestoft, in eine Schüssel gegeben, und die Carbonade darauf angerichtet. Oder man bestreuet die gespickte Carbonade auf beyden Seiten mit Mehl und lasset sie in brauner Butter ein wenig gelbbraun braten, dann in eine Casseroll gethan und Brühe oder Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, ein wenig Gewürz, Kräuter und Zwiebeln darein und also gekocht, die Endivien wie vorher präparirt und zuletzt auch darein gethan, kurz eingekocht und ein wenig geriebenen Käs mit darein, solches gibt einen schönen hohen Gout und wird recht gut.

73. Vorschrift.

Gedämpfte Hammelkeul mit Rindfleisch.

Einem Hinterviertel vom Hammel wird der Nierenbraten und der Beinknochen abgehauen und ganz mürb geschlagen, dann thut man Butter in ein Casseroll und läst sie gelbbraun werden, und die Hammelkeul, nebst ein paar Scheiben Rindfleisch darzu

hinein gethan, zugedeckt und ganz langsam gahr schmohren lassen, man muß es aber zuweilen umkehren; wann es dann gahr ist, so nimmt man das Rindfleisch heraus, hackt solches so klein als es nur immer werden kann, in einem grossen Mörsel gestossen, daß es wie ein feiner Teig wird; dann nimmt man die Keule auch heraus, und wo zu viel Fett in der Pfanne ist, so gießt man etwas von dem klaren ab, und das gestossene Rindfleisch zu der übrigen Butter in die Pfanne hinein gethan, nebst ein wenig Mehl, Zwiebeln und Laurenblättern, und solches wohl miteinander durchbraten lassen und fleissig umgerührt, dann gute Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, solches wohl miteinander durchgekocht und durchgestrichen, dann thut man die Hammelkeul wieder in die durchstrichene Sause, und, so es nöthig ist, Salz, daran, und dann zusammen nur ein wenig durchgekocht, so ist es gut.

74. Vorschrift.

Carre vom Hammel mit Kukummer.

Carre vom Hammel ist das lange Rückenstücke, wo man die Carbonade von schneidet, solches sauber beschnitten, gespickt und an einem Spieß oder in einer kleinen Braise, nach der 15. Vorschrift gahr gemacht, und die Kukumer, wie bey der 63 Vorsch.

darzu gemacht, solche in die Schüssel gethan, und die Carree darauf gelegt.

75. Vorschrift.

Hammelbraten mit Endivien.

Das Fleisch erstlich wohl geschlagen, mit Speck durchgezogen und ebenfals an einem Spieß oder in einer Braise gahr gemacht, und dann Endivien wie bey der 55 Vorsch. darum garnirt, dann den Braten angerichtet.

76. Vorschrift.

Hammelfleisch auf Türkisch.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen, wohl ausgewässert und in Wasser nebst ein wenig Salz recht gahr gekocht; dann macht man eine gute Schinken-Coullige, oder eine gute ordinaire Coullige mit etwas Schinken, aber nicht zu wenig, wann solche fertig ist, so thut man das gahr gekochte Hammelfleisch hinein, läst es ein wenig miteinander durchkochen, dann hingesetzt, daß es kalt wird, in währender Zeit machet man einen erhabenen Rand von gebranntem Wasserteig, nach der 72. Vorschrift um eine Schüssel, solchen mit Eyern bestrichen und in einer Tortenpfanne antrocknen lassen, dann thut man das Hammelfleisch mit der Coullige hinein; hernach muß man auch einen guten dicken Reis fertig haben,

der mit Speck gekocht ist, wie bey der 4. Vorschr. 3. Einth. zu sehen, und mit solchem Reis anderthalb Finger dick das Hammelfleisch bedeckt, mit einem warmen Messer oder Löffel glatt gestrechen, und dann in einer Tortenpfanne, als sonst einen Poupeton, gebacken.

77. Vorschrift.

Hammelfleisch mit Kümmel auf eine besondere Art.

Das Hammelfleisch in Stücken gehauen, wohl ausgewässert und gahr gekocht, sauber geputzet und in eine Casseroll gelegt mit einem Stück Butter, geriebenem weißem Rockenbrodt, gestoßenem Kümmel, klein gehackten Zwiebeln, ein wenig Weineßig, Salz, gestoßenen Nägelein, und Muskatenblumen, ein wenig von der Hammelfleischsuppe, solches alles wohl mit einander durchgekocht, daß eine kurze Brühe darauf bleibet und angerichtet so ist es recht gut.

78. Vorschrift.

Farcirte Hammel-Braten mit einem feinen Ragout.

Man nimmt beliebiges Stück Fleisch, schneidet alles Fleisch von den Knochen, auch alle Haut und Sehnen heraus, und eine gute Farce davon gemacht, nach der

8. Vor-

8. Vorschrift, dann legt man breite Scheiben Speck in eine Tortenpfanne, etwas Farce darauf, dann legt man den Knochen darauf, und dann andere Farce überher, und formiret es wieder als eine Keule Brust oder was es sonst gewesen, dann mit einem warmen Messer glatt gemacht und gebacken; ein feines Ragout von feinen Sachen, die man haben kann, nach der 53. Vorschrift zuberietet, auch Krebse darunter wann man sie haben kann, und solches über die Keule gegeben, ist recht gut. Hat man kein fein Ragout, so kann man eine andere Sause darüber machen, welche man beliebet.

79. Vorschrift.

Hammelzungen mit Sause Hachee.

Die Hammelzangen werden vorher mürbe gekocht, dann die Haut abgezogen und hingelegt, daß sie kalt werden, eine Sauce-Hachee gemacht, nach der 38. Vorschrift die Zungen in Scheiben geschnitten und dazu gethan, dann ein wenig zusammen durchgekocht, hernach angerichtet und etwas dick mit geriebenem Weisbrod bestreuet, eine glüende Feuerschaufel darüber gehalten und Farbe gegeben.

80. Vorschrift.

Grillirte Hammelzungen.

Die Hammelzungen muß man erstlich recht gahr kochen, die Haut abziehen, und hin=

hinlegen, daß sie abkühlen, und in der Mitten länglich durchschneiden daß es auf beyden Enden noch ein wenig zusammen hält, und wie ein Herz aussiehet, dann fein geriebenes Brodt, gehackte Petersillie, Salz und ein wenig Pfeffer zusammen gemenget, die Zungen in geschmolzene Butter umgekehret und damit bestreuet, auf einem Rost auf beyden Seiten braun gebraten, und braune Butter mit ein paar Löffeln voll Brühe, Citronsaft und ein wenig gestoßenem weißen Pfeffer zusammen aufgezogen, mit einem Kümchen in die Schüssel gesetzet und die Zungen herum gelegt, und angerichtet.

81. Vorschrift.

Hammelfleisch auf Englische Art.

Man nimmt ein Hinterviertel von einem rechten schönen Hammel, und hauet den Nierenbraten etwas groß ab, daß etwas von der Keule mit daran bleibet, solchen an einem Spieß gahr gebraten, von dem übrigen, so noch von der Keule zurück ist, schneidet man das gute Fleisch in dünne Scheiben, und läst in eine Casseroll etwas Butter braun werden, dann die geschnittenen Scheiben hinein und wohl darin durchgeschwitzet, ein wenig Mehl darüber gestreuet, auch ein wenig Gewürz und Schallotten daran, Fleischsuppe darein gethan, gesalzen

und

und ein wenig zusammen durchkochen lassen und unter den Braten gegeben.

82. Vorschrift.

Hammelfleisch mit dick gekochtem Reis.

Das Hammelfleisch wird in Stücken gehauen und sauber und weiß gahr gekocht, dann kann man eine Schincken Coullige dazu machen, oder eine Sause, von hochbraun Mehl, einige Scheiben Zwiebel, etwas weißen Pfeffer und Thymian, ein wenig gute Suppe, Weinessig und etwas Butter, durchgekocht, und durch ein Sieb gethan: das Hammelfleisch darin einmal durchgekocht und kalt werden lassen, dann könnte man zwar einen Rand von Reis präpariren. Man macht es mit einem Reisrand also: Den Reis ganz dick und steif gekocht, aber nicht zu mürbe, doch auch, daß er gahr ist, und wann man ihn vom Feuer abnehmen will, so thut man ein Stück Butter darein, solches durch einander gerühret und hingesetzt, daß es etwas abkühlet, 3 bis 4 Eyerdotter, ein wenig Salz, ein wenig Zucker und geriebenen Muskat, solches dazu gerühret dann kalt und steif werden lassen, einen Rand davon um eine Schüssel gesetzt, das Hammelfleisch mit der Sause hinein, dann kann man es auch mit Reis decken, oder mit geriebenem Brodt etwas dick bestreuen,

mit dünnen Scheibchen Butter überher belegen und backen.

83. Vorschrift.

Gespickte Hammel-Keule.

Nehmet eine Hammelkeule, die ein paar Tagen alt und fein mürbe worden, schneidet die Haut, das Fett und Fleisch, welches um den Beinknochen sitzet, davon, saubert selbige wohl, und machet sie auf Kohlen ein wenig steif, spicket sie dann recht sauber mit dünnen Speck, stecket sie am Bratspieß, umwickelt sie mit einem Bogen Papier, und lässet sie bey gelindem Feuer braten, und sich wohl färben; richtet sie darauf zu einem Gerichte an, und thut ein klein kräftiges Coulis von Schinken oder von Fleisch darüber. Man kann sie auch mit einem Ragout von allerhand Garten-Gewächsen anrichten, als von Endivien, kleinen Zwiebeln, oder mit in Scheiben geschnittenen auf englische Art eingemachte Kukumer.

84. Vorschrift.

Schinken von einer Hammelkeule.

Man nimmt die grösseste und fetteste Hammelkeule die man nur haben kann, löset die Haut reinlich davon und hauet das Ende des äussersten Beinknochens weg, spicket die Keule alsdann mit Gewürz-Nägelein, Lauren-

renblätter und Zweigen von trockener Salbey, weichet sie darauf 24 Stunden lang in weissen Wein, thut darzu Salz, Pfeffer, Gewürz-Nägelein, Ingwer, Muskatennuß und Zimmet, alles klar gestossen, wie auch ein Bündchen feine Kräuter, machet das Gefäß, in welchem solches geschiehet, fein feste zu, und setzet es an einen kühlen Ort, nehmet nachmals die Keule wieder heraus, und lasset sie ein wenig ablauffen. Nehmet darauf einen frischen Schweins-Schincken, welcher ein wenig grösser ist, als die Hammelkeule, löset von selbigem die Haut ab, lasset aber den Speck daran sitzen, bestreuet dann die Hammelkeule mit Salz, gestossenen Pfeffer, Gewürz-Nägelein, Zimmet, Muskatennuß, Salbey und Ingwer, bedecket darauf die Keule mit der Haut von Schinken, und nähet dieselbe darüber aneinander, räuchert sie also im Schornstein 24 Stunden, und kochet sie in einem Kessel mit einem Maaß Wein, in welchem die Keule zuvor geweichet, und welcher abgekläret worden, giesset darzu fünf Maaß Wasser, und ein Bündchen feine Kräuter. Wann sie gahr ist, so löset die Schwarte ab, doch so, daß der Speck auf dem Schinken sitzen bleibe, und richtet den Schinken kalt an, zu einem Beygericht.

85. Vorschrift.

Hachee von kalten Braten.

Löset die Haut von einem gahr gewordenen Hammelbraten, nehmet das Fleisch davon, ein wenig Zwiebel, Petersilien, ein wenig gekochten Schinken, einige Champignons und grüne Trüffeln, hacket es wohl zusammen, thut es in ein Geschirr mit Schinken, oder andere gute Coulis, würzet es mit Salz, Pfeffer und dem Saft und Schale von einer Citron und lasset es zwey bis dreymal aufwallen, sehet dahin, daß es gut schmecke, richte es warm an zu einem Gerichte oder Neben-Gerichte. Man machet auch von diesem Gehackten kleine Pastetgen.

86. Vorschrift.

Hammel Couteletten.

Wann sie zierlich gehauen sind, welches alle Mezger verstehen, so werden sie geklopft, dann passirt man in Butter klein gehackte Zwiebel oder Schallotten, Petersilie, weißen Pfeffer, last die Coutelets darinn kalt werden, dann wieder auf dem Feuer warm werden lassen, daß die Butter schmelzt, dann mit geriebenem Weißbrod überstreuet, auf d m Rost gahr gebraten: Ueberhaubt müssen alle Coutletten geschwind gebraten werden, sonst trocknet der Saft daraus, und

sie verlieren den Geschmack: Sie können auch mit allerhand Sausen angerichtet werden.

87. Vorschrift.

Hammelskopf zuzurichten.

Er ist nicht besser als in Suppe gahr gekocht, mit einem Ey, das in zerlassener Butter abgerührt ist, bestrichen, mit geriebenem Weißbrod, Pfeffer und Salz bestreuet, und auf dem Roost gebraten. Es kann eine Sause nach Belieben, besonder oder darüber gegeben werden.

Von Lammfleisch.

88. Vorschrift.

Lammfleisch mit einer weissen Capern Sause.

In beliebige Stücken gehauen, ein wenig blanchirt, mit etwas Butter, ganzen Nägelein, Muskatenblum, ganzen Zwiebeln, in ein Geschirr gethan, zugedeckt, und in seinem eigenen Saft auf gelindem Feuer schmoren lassen, bis es gahr ist; wird es aber trocken, so thut man etwas Fleischsuppe zugiessen; dann macht man eine weisse Caper-Sause nach der 26. Vorschrift, thut die Brühe, so am Lammfleisch ist durch ein Sieb zu der Kapersause, dann das Fleisch angerichtet, und die Sause darüber.

89. Vorschrift.

Lammfleisch mit Spinnat und Spargel.

Das Lammfleisch präparirt man erstlich wie vorher, nämlich in Stücken gehauen,

ein wenig blanchiret, sauber ausgeputzet und mit ganz wenig kochendem Wasser, einem kleinen Stückchen Butter und Salz zum Feuer gebracht, es muß aber nicht mehr Nasses darauf gegossen werden, als darauf bleiben soll, dann sauber abgeschäumet und kochen lassen, den Spinnat in Wasser einmal aufgekocht, ausgegossen, rein ausgedrückt, ein paar mal durchgehackt, und, wann es ein wenig über halb gahr ist, an das Lammfleisch gethan, imgleichen auch die Spargel, solchen bricht man das weiche ab, schneidet es ein wenig klein, dann vorher einmal aufgekocht und mit dem Spinnat darein gethan, dann auch ein Stück Butter in Mehl umgekehrt und Muskatenblumen, noch ein wenig zusammen durchkochen lassen, und zuletzt ein paar Eyerdotter mit Rohm klein geschlagen und damit abgerührt.

90. Vorschrift.

Gespicktes Lammfleisch mit Spinnat.

Das Lammfleisch muß man in Stücken hauen, blanchiren, dann abkühlen lassen und fein gespickt, an kleine Spießchen gesteckt, an einen Spieß gebunden und gahr gebraten, dann einen guten Spinnat nach der 18. Vorschrift gemacht, solchen in die Schüssel gethan, das Lammfleisch zierlich darauf angerichtet, und, wann man will, auch mit Coutletchens garnirt.

91. Vorschrift.

Lammfleisch mit Sauerampfer.

Man kann das Lammfleisch eben so präpariren, spicken und braten wie oben, und dann einen guten Sauerampfer verfertigen nach der 19. Vorschrift 2 Einth., dann auch also angerichtet und hart gekochte Eyerdotter klein gehackt und übergestreuet. Auch kann man es machen wie mit dem Spinnat bey der 92 Vorschrift, nur daß keine Spargel darzu kommen, sondern Zucker und Corinten, auch zuletzt mit Eyerdottern abgerührt, so ist es auch gut.

92. Vorschrift.

Farcirte Lämmerbrust mit einer Sause.

Wie man die Lämmerbrust präpariren und farciren muß, solches ersiehet man bey der 55. Vorschrift 1. Einth. und dann kocht man sie gahr in einer kurzen Suppe mit ein wenig Salz, ganzen Zwiebeln und Laurenblättern; dann macht man eine Rohmsause nach der 33. Vorsch. 1. Einth. und thut reingemachte und geweichte Morcheln und Pistacien darein, und wann man die Lämmerbrust anrichtet, so gibt man die Sause darüber. Man kann auch sonst andere Sausen darüber machen, welche man beliebet.

93. Vorschrift.

Lammsköpfe zuzurichten.

Wann die Lammsköpfe noch roh sind, so muß man sie in der Mitten voneinander spalten, doch also daß es bey dem Maule noch ein wenig zusammen hält, wohl auswässern und mit einem Bindfaden umwinden und nebst dem Eingeweide in Wasser und ein wenig Salz abkochen, wann sie gahr sind, so werden sie in rein kalt Wasser abgespült und abgekühlt, in der Mitten durchgeschnitten, die Kinnbacken, Zungen und Maul sauber abgeputzt und die unsaubern Knochen heraus gebrochen, gerieben Weißbrod, Pfeffer, Salz und gehackten Petersilie zusammen gemenget, die Köpfe in geschmolzener Butter umgekehrt und damit bestreuet, dann auf einem Rost auf beyden Seiten braun gebraten, das Eingeweide kann man in dünne Scheiben schneiden und ein fein Fricassee, wie man sonst vom kalten Braten machet, davon verfertigen, oder man kann es nur mit ein wenig brauner Butter, Pfeffer und Salz abschwitzen, oder auch ein wenig durchhacken und mit Butter, Corinten, Zucker, Weinessig und ein wenig Wein durchstosen, dann anrichten und die Köpfe herum legen.

94. Vorschrift.

Lammfleisch en Grillade.

Das Lammfleisch muß man in etwas grosse Stücke hauen, ein wenig blanchiren, mit etwas Butter, Salz, Pfeffer und Nägelein, gehackten Petersilie, Zwiebeln und Weinessig, auf gelindem Feuer verdeckt über halb gahr schwitzen lassen, hernach wie vorher die Lammsköpfe bestreuen und braten, dann eine Sause darzu gemacht, welche man beliebet. Insonderheit schicket sich eine weisse Scharlotten-Sause, nach der 28. Vorsch. darzu. Man muß die Sause nicht über die Grillade, sondern unten angießen.

95. Vorschrift.

Grillade von allen kalten Braten.

Wann man etwas kalten Braten, es sey Gänse, Enten, Kalekuten, Kapaunen, oder was es wolle, zu einer Grillade machen will, so schneidet man es in zierliche Stücken, überher kreuzweis eingeschnitten oder eingekärbt, auch wie vorher bestreuet und gebraten, dann kann man eine Scharlotten- oder Robert-Sause, nach der 20. Vorschrift darzu machen, auch kann man es mit durchgestrichenen oder gestoßten Aepfeln geben, wie man will.

96. Vorschrift.

Marinirte Lammfüße.

Die vorher rein gemachte Füße muß man aufspalten, und von den Beinknochen ab-

machen, mit ein wenig Wasser, Salz, Essig, ein wenig Speck und Gewürz gahr kochen, auflegen und Weinessig, Salz, Nägelein, Muskatenblumen, Pfeffer und Laurenblätter zusammen schlagen, über die Füße giessen und kalt zur Tafel geben. Auch kann man die Füße in Gerühr oder Eyer umkehren, mit Weißbrod bestreuen und in abgeklärter Butter ausbacken.

97. Vorschrift.

Fricassee von Lämmer- Kälber- und Hammelfüßen.

Die Füße muß man vorher mit Salz und Wasser, Kräutern, Pfeffer und Ingwer gahr kochen, auflegen, daß sie kalt werden, hernach sauber abputzen, in der Länge durch- und ferner Gliederweise abschneiden, und nach der 1. Vorsch. 4. Einth. fertig machen.

98. Vorschrift.

Gefüllte, oder farcirte Lämmer-Coutletchen Ragout.

Die Lämmer-Coutlettchen erstlich sauber abgeschnitten, ein wenig Farce gemacht, und von solcher einen kleinen halben Finger hoch überher auf die Coutlettchen gelegt, und ein jedes mit einem Stück vom Lämmernetz bewunden, hat man nicht so viel Lämmerne-

ze, so kann man nur Papier mit Butter beschmieren und damit bewinden, ist eben so gut, und dann auf einem Rost gahr gebraten, dann nach der 53. Vorschrift ein wenig fein Ragout gemacht, von dem was man haben kann, und das Papier abgemacht, angerichtet und das Ragout überher. Hat man kein Ragout, so macht man eine andere Sause darüber, welche man beliebet, nämlich eine Sauerampfersause, oder eine Englische Sause.

99. Vorschrift.

Lammfleisch mit jungem Hopfen.

Man muß das Lammfleisch in mittelmäßige Stücke hauen, ein wenig blanchiren, ein wenig weiß gebrannt Mehl gemacht, das Lammfleisch hinein gethan, nebst Salz, Muskatenblumen und ein Bündchen feiner Kräuter, solches erstlich auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet, dann ein wenig kochend Wasser darauf und damit gekocht: den jungen Hopfen, so weit als er mürbe ist, klein geschnitten, wohl gewaschen, einmal aufgekocht, auf einen Durchschlag gethan und auch an das Lammfleisch, und zusammen gahr gekocht, zuletzt mit ein paar Eyerdottern sämig gemacht, oder auch, wann man das Fleisch herausgenommen und angerichtet hat, ein Stück frischer Butter in die

Sause

Sause gethan und damit ablegirt, und über das Fleisch gegeben, auch mit Coutlettchen garnirt.

100. Vorschrift.

Lammfleisch mit Wein, Corinten und Citronen.

Das Lammfleisch wird blanchirt, auch mit ein wenig weiß gebranntem Mehl, Gewürz, Salz, Laurenblättern, ein paar ganzen Zwiebeln, ein wenig kochendem Wasser ganz kurz gahr gekocht, zuletzt etwas Wein, geriebene Citronschalen und Saft, Zucker und Corinten darein, solches nur ein wenig zusammen durchgekocht, mit ein paar Eyerdottern abgerührt, so ist es recht, und so kann man es auch mit Coutlettchen garniren.

101. Vorschrift.

Lammfleisch mit Trüffeln.

Das Lammfleisch in Stücken gehauen, so groß oder klein als man es haben will, blanchiret, nach Proportion ein gutes hochbraunes Mehl gemacht, Zwiebeln und Laurenblätter darein gethan, dann auch das Lammfleisch, und solches ein wenig durchgeschmort, kochend Wasser, Salz und ein Bündchen feiner Kräuter darein und damit gekocht, wann es meist gahr ist, so thut man eingeweichte Trüffeln und Morcheln darein, auch einige Scheiben Acia, dann kurz ein-

kochen lassen, daß nicht mehr Brühe darauf bleibt, als nöthig ist. Oder man kann das Lammfleisch spicken, vorher an einem Spieß braten, und dann eben so, wie jetzt gezeiget, verfertigen; oder man kann das Lammfleisch, in einer kleinen Braise gahr machen, herausgenommen, die Braise ganz kurz eingeschmoret, daß nur das klare Fett darauf stehet, solches Fett dann abgegossen und in das Geschirr überher etwas Mehl gestreuet, dann Fleischsuppe oder kochend Wasser darauf, solches durchgekocht, daß es eine sämige Coullige oder Kraftsuppe wird, dieses durchgestrichen und das Lammfleisch, nebst vorbeschriebenen Ingredientien dahinein gethan, ein paarmal zusammen durchgekocht, und angerichtet.

102. Vorschrift.

Lammfleisch mit Kukumer, oder Endivien.

Das Lammfleisch wird in etwas grosse Stücke gehauen, blanchirt und mit Petersilie gespickt und an einen Spieß gahr gebraten, oder nach der 15. Vorschrift in einer kleinen Braise gahr gemacht, und dann die eingemachte kleine Kukumer in Scheiben darein geschnitten, oder Endivien nach der 55. Vorschrift 2. Einth. darzu gethan.

103. Vorschrift.

Lammfleisch mit Stachelbeeren.

Das Lammfleisch erstlich sauber präpariret, fein gespickt und an einem Spieß gebraten

braten, oder in einer kleinen Braise gahr gemacht, die Stachelbeeren mit etwas Wein gahr gekocht und Zucker darein, so viel als nöthig ist, um ihnen die übrige Säure zu benehmen; dann angerichtet.

Von Rindfleisch.

104. Vorschrift.

Rindfleisch, ordinair gekocht, mit denen Veränderungen, so damit vorgenommen werden können.

Ich habe zwar in der 3. Einth. 2. und 3ten Vorschrift hinlängliche Anweisung gegeben, wie eine Köchinn von Rindfleisch, Suppen kochen könne und müsse; hier aber ist die Frage, wie man das Rind- Ochsen- und Kühe-Fleisch, als ein besonderes Essen mit einer kleinen Veränderung, nützlich brauchen könne? Man kann das in der Suppe gahr gekochte Rindfleisch mit Merrettig, Pfeffer-Kraut, Senf, mit Sauerampfer, mit eingemachten Kukumern, als eine Beylage beym Gemüß, mit gefülten weissen Kappus, mit Blumenkohl, anrichten, auch eine Sause darüber machen, als: Sause Hachee, mit einem feinen Ragout, weiß oder brauner Robert, und mehr andern Sausen; hierin muß eine geschickte Köchinn selbsten die Wahl zu treffen wissen.

105. Vorschrift.

Mit Brodt belegt, oder pannirtes Rindfleisch.

Dazu nimmt man ein Stück Fleisch, das oben etwas fett ist, so groß oder so klein als man es nötig hat, nur naturell abgekocht, damit man die Suppe auch brauchen kann, dann reibt man ein gutes Theil fein Rockenbrodt, und auch Weisbrodt, nach Proportion als man ein groß Stück Fleisch hat, und menget unter das geriebene Brodt, Zucker, gestoßenen Zimmet: wann das Fleisch gahr ist, so nimmt man es heraus und legt es in eine Tortenpfanne, das angemengte Brodt mit ein wenig geschmolzener Butter und ein wenig Fett von dem Rindfleisch angenetzet, und einen halben Finger dick über das Fleisch gebacken, dann unter das Fleisch ein wenig Fett und Suppe gegossen, auf ganz gelindes Kohlfeuer gesetzet, oben auf dem Deckel aber etwas stärker Feuer, daß es allmählich recht gelbbraun backet. Dann macht man eine Sause darunter von eingemachten Johannesbeeren- oder Kirschensaft. Nämlich also: man macht ein ganz wenig gelbbraunes Mehl, und thut den Saft auch dazu, auch ein wenig Wasser und Wein darein gegossen, solches zusammen durchgekocht und beym Anrichten unter das Fleisch gegeben. Oder eine Sause von rothen Wein, nämlich, man nimmt ro-

schen Wein und thut viel Zucker, etliche Nägelein, ganzen Zimmet, Citronschalen, Laurenblätter, alles zusammen hinein, und läst es kochen, bis es beginnet sämig zu werden, und dann unter das Fleisch gethan.

106. Vorschrift.

Beuf a la mode.

Dazu muß man ein gut Stück aus dem innern Bazen nehmen, so groß oder klein als man es bedarf, dasselbe wohl geschlagen, daß es mürbe wird, mit ziemlich lang und etwas dick geschnittenem Speck wohl durchgezogen, das geschnittene Speck muß man vorher mit Salz und Pfeffer bestreuen, dann thut man etwas Butter in eine Pfanne und läst sie braun werden, und das Fleisch auf beyden Seiten darin braun gebraten, in einen breiten Kessel oder Topf gethan und so viel Wasser darauf gegossen, daß es eben bedeckt ist, hernach ganze Zwiebeln mit Nägelein besteckt, Laurenblätter, ein wenig ganzen Pfeffer, ein Stück Ingwer, alles zugleich mit darein gethan, und verdeckt und langsam gahr gekocht, zuletzt, wann es ganz mürbe ist, so macht man ein wenig braunes Mehl daran, und, so die Suppe noch zu lang darauf ist, so läst man es auf starkem Feuer so weit einkochen als nötig ist, und so kurz als man es haben will, und wann es nötig ist, ein wenig gesalzen

salzen. Wann man anrichtet, so gießt man die Sause durch einen Durchschlag darauf. Wer es gerne mag, der kann es auch zuletzt mit Citron, Weineßig und ein wenig Zucker abmachen, ist auch gut und eine Veränderung, naturell aber am besten.

107. Vorschrift.

Rinder-Mürberbraten mit einer Trüffel-Sause.

Der Braten wird erstlich mit ein wenig groß geschnittenem Speck durchgezogen, und in einer kleinen Braise eingerichtet und langsam darinn gahr gemacht, man muß es wohl zugedeckt halten und ganz langsam gehen lassen, dann macht man ein wenig braun Mehl mit fein gehackten Zwiebeln, und die vorher in warmen Wasser geweichte Trüffel auch dazu, man kann auch ein wenig Morcheln, Champions mit dazu nehmen, ein wenig recht gute Brühe darauf, und damit durchgekocht, zuletzt Salz und Citronsaft daran, den Mürbebraten angerichtet und die Sause darüber gethan.

108. Vorschrift.

Mürberbraten am Spieß gebraten mit einer Kapper Sause.

Man muß den Braten recht fein überspicken und dann an einem Spieß recht saftig gahr braten; dann eine braune oder wei-

ße Capper-Sause gemacht, man kann die Cappern wohl ein wenig gröblich durchhacken, dann gießt man die Sause erstlich in die Schüssel, und den Braten zierlich darauf angerichtet. Auch kann man sowol zu dem vorigen als auch zu diesem andere Sausen machen, welche man beliebet, und die man in der ersten Eintheilung genug findet.

109. Vorschrift.

Braunes Rindfleisch.

Man nimmt ein gutes zierliches Stück Rindfleisch aus dem Bazen, oder wo man es sonst bekommen kann, und so groß als man es nöthig hat, solches wohl geklopft und mit Speck durchzogen, denn in einer Braise eingerichtet, nebst allerhand feinen Kräutern, und angezeigter maßen gahr gemacht, wann das Fleisch bald gahr ist, so muß man es zuletzt durch ein wenig stärker Feuer ganz kurz einbraisen oder einschwitzen lassen, daß das Fleisch eine gelbbraune Farbe bekommt, und also vollends gahr und mürbe wird, dann nimmt man das Fleisch heraus und gießt das klare Fett oben ab, und streuet dann etwas Mehl überher auf den Boden der Pfanne, und auf die Kräuter und was sonst darein geleget ist, dieses läßt man noch ein wenig auf langsamen Feuer stehen, doch also, daß es nicht anbrennet, so viel gute Fleischsuppe darauf ge-

gossen

gossen als zur Sause nöthig ist, und wann man will, so kann man auch ein wenig Rockenbol oder Knoblauch mit darein thun, solches wohl zusammen durchkochen lassen, und durch ein Sieb gestrichen, dann thut man das Fleisch wieder in die durchstrichene Sause und läst solches noch ein wenig langsam zusammen durchkochen, so wird es recht schön und gut seyn. Man kann auch über obiges Rindfleisch eine braune Capper-Sause machen, und ein paar Scheiben Schinken in Butter braten, in feine Würfeln schneiden und überstreuen, ist eine Veränderung und auch recht gut. Oder auch sonst eine andere Sause, zu welcher man Belieben hat.

110. Vorschrtft.

Farcirtes braunes Rindfleisch mit einem Ragout von jungen Tauben.

Dazu muß man ein Stück Rindfleisch aus dem innern Bazen nehmen, das ein wenig dick ist, solches wie das vorhergehende in einer Braise gahr gemacht, und in währender Zeit verfertiget man ein fein Ragout von ein paar in kleinen Stücken geschnittenen Tauben und etwas andern feinen Sachen, was man haben kann. Wann das Rindfleisch gahr ist und man anrichten soll, so thut man es heraus auf die Schüssel und schneidet ein großes Stück etwas tief heraus, und thut das Ragout da hinein, und

schnei-

schneidet dann von dem heraus geschnittenen Stücke oben die Platte als einen halben Fingerdick ab und deckt es damit wieder zu, dann mit geriebenem Brod Salz und fein gehackter Petersillie bestreuet, in einer Tortenpfanne oder mit einer glüenden Schaufel Farbe gegeben. Man muß das Ragout ganz kochend heiß in das Fleisch hinein thun, und dieses muß alles kurz vor dem Anrichten geschehen. Will man noch ein wenig Sause besonders darunter machen, so macht man es wie vorher, welche man beliebet.

111. Vorschrift.

Rindfleisch auf Englische Art.

Dazu nimmt man ein Schamstück, so groß oder klein als man es benötiget ist, und solches ordinair gahr gekocht, dann nimmt man Morcheln, Schampion, etliche Anjouven, gehackte Petersillie, ein paar Scheiben Schinken, so vorher gekocht oder in Butter nur ein wenig abgebraten, solches alles klein gehackt und eine Sause-Hachee davon gemacht; wann das Fleisch gahr ist, so legt man es auf eine Schüssel und streicht von der Hachee-Sause darüber, welche man erstlich ein wenig dick werden lassen muß, und dann wieder überher mit geriebenem Brodt bestreuet und in einer Tortenpfann gebacken, daß es Farb bekommt, dann macht man

die übrige Sause ein wenig dünner und gießt das Fett unter dem Fleisch heraus, ist die Schüssel zu klein, womit man es in die Tortenpfanne gesetzt hat, so legt man es auf eine andere, und gießt die übrige Sause mit dem Saft von einer Citrone darunter.

112. Vorschrift.

Rindfleisch mit Mark.

Das Rindfleisch wird gahr gekocht, etwas Ochsenmark ganz klein gehackt, und mit geriebenem Brodt, ein Stückchen Butter oder Fett, Corinten, Muskatenblumen und etwas gute Fleischsuppe ein wenig durchgekocht und über das Fleisch angerichtet.

113. Vorschrift.

Rindfleisch mit einer Sause.

Das Rindfleisch, nämlich ein Stück, welches man will, wird ordinair gahr gekocht, dann macht man, etwas hochbraun Mehl und thut einige Scheiben Zwiebeln, Laurenblätter und ein paar Stengeln Thymian darein, solches zusammen durchgerühret, und etwas süssen Rohm, gute Brühe und ein wenig Weineßig darein gegossen, solches mit einem Stück Butter durchgekocht, und durch ein Haartuch oder feinen Sieb gestrichen, daß man eine sämige Sau-

se bekommt; wann man dann das Fleisch anrichtet, so macht man die sause heiß und giebt sie darüber.

114. Vorschrift.

Potthaß.

Man nehme ein Rippenstück Rindfleisch so groß oder klein als man es bedarf, auch etliche Schweinsfüße und Ohren, Hammelschwänze oder eine Hammelbrust, welche man in zierliche Stücke hauen muß, dieses alles, ein jedes alleine, gahr gekocht, auch weißen Kappus oder Savoyenkohl in 4 Stücken geschnitten, in Wasser und Salz ein wenig gekocht, aber nicht zu mürbe, abkühlen lassen, das Wasser rein ausgedrücket, ein jedes Stück mit einem Bindfaden umwunden, dann rundum mit Mehl bestreuet und auf allen Seiten in brauner Butter braun gebraten, dann auch Möhren in zierliche länglichte Stücke geschnitten und auch meist halb gahr gekocht, die Schweinfüße in der Länge mitten durchgeschnitten, die Schweinsohren auch klein geschnitten, dieses alles in eine große Casseroll oder Geschirr eingelegt, das Rindfleisch in die Mitte, das andre nebst dem Gartengewächse und einer frischen Mettwurst zierlich rundherum gelegt, noch ein wenig gelbbraun Mehl gemacht, und solches, nebst gestoßenen Nägelein, Muskatenblumen ein wenig Salz und

etwas guter Brühe darein gethan und damit verdeckt gekocht, bis alles gahr ist, zuweilen aber die Casseroll gerüttelt, daß es nicht anbrennet; wan man anrichtet, so leget man alles gleichfalls zierlich um das Rindfleisch herum, die Wurst in Stücken geschnitten und auch rundum oder oben auf, wie sichs am besten schicket; ist die Sause etwas unansehentlich worden, so gießt man sie durch einen Durchschlag darüber.

115. Vorschrift.

Rinder-Mürberbraten mit Kukumer.

Die Mürbbraten kann man fein spicken und an einem Spieß gahr braten, oder auch mit groß geschnittenem Speck durchziehen und in einer Braise gahr machen, dann macht man ein wenig gelbbraunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln und thut ein gutes Theil geschnittener frischer Kukummer darzu hinein, solches auf gelindem Feuer wohl durchgeschwitzet, ein wenig Brühe oder Fleischsuppe daran, damit durchgekocht, daß es eine sämige Sause wird, zuletzt ein wenig Weineßig und Pfeffer darüberher gegeben, so ist es recht. Wann man keine Brühe oder Fleischsuppe hat, so kann man von dem Mürbebraten, nach der 19. Vorschrift. ein wenig Braten-Brühe machen, oder ein wenig Jeue ohne Fett von der Braise zu der Kukumer-Sause nehmen. Auch kann man

zur

zur Winterzeit eingemachte Kukumer zu solchen Sausen brauchen.

Braunes Rindfleisch mit beliebigen Sause.

116. Vorschrift.

Man nehme ein Stück Rindfleisch, welches man will, und damit man die Suppe davon bekommt, so kann man es erstlich halb gahr kochen, hernach in einer Braise, vollends gahr machen, und dann eine braune Capper-Sause, nach der 27. Vorschrift oder eine Sardellen-Sause, nach der 29. Vorschriftr darüber machen.

117. Vorschrift.

Rindfleisch auf Englische Art zu zu richten.

Man nehme ein Stück Rindfleisch von der dicken Brust, haue es viereckig, setze es mit Wasser in einen Topfe zum Feuer, und und schäume es wohl ab. Wann es halb gahr worden ist, nehme man es wieder heraus, sehe zu, daß man die Rippen heraus lösen kann, und binde es mit Bindfaden; nehme alsdann ein drey oder vierpfündiges Stück Rindfleisch, schneide es in dünne Scheiben, belege damit, wie auch mit Speckstreifen, den Boden einer Casserolle, decke dieselbe zu, und lasse die Scheiben wie eine Schüe schwitzen; wann sie angebacken sind, thue man ein wenig ausgeschmolzen Speck,

und

und ein paar Hände voll Mehl hinein, und lasse es zusammen unter beständigem Umrühren braun werden; wann es braun ist, befeuchte man es ein wenig mit der Brüh, in welcher die Rindsbrust gekocht worden ist, thue diese Brühe, wie auch die Scheiben zu dem Bruststück in den Topf, würze sie mit Salz, Pfeffer, feinen Kräuter und Gewürzen, grossen Zwiebeln, gelben Rüben, Pastinacken, Petersillie, kleinen Zwiebeln, und einen halben Maaß Wein, und lasse es zusammen kochen. Wann es nun gahr ist und einen guten Geschmack hat, so nehme man es ab, und lasse es in seiner Schüe erkalten; alsdann mache man ein Ragout, von jungen Tauben oder Wachteln, mit Kalbsbriesen, Hahnenkämmen, Champions und Trüffeln, thue dieses alles in eine Casterolle mit ein wenig geschmolzenen Butter, würze es mit Pfeffer, und Salz, und gieße ein wenig Schü daran; wann es gahr worden ist, fette man es wohl ab, mache es mit einem Coulis, von Kalbfleisch und Schinken dicklich, uud laßet es kalt werden. Hernach macht man auch eine kleine Farce von Federvieh in Bereitschaft, ziehe hierauf das Stückfleisch aus dem Topfe, lege es in die Schüssel, in welcher man anrichten will. Mache es fein sauber zurecht, und zwar die Haut oben und von den Seiten ab, alsdann ein viereckigtes Loch hinein, so groß

daß

daß um und um eines Daumen breit Fleisch-stehen bleibt, schneide mit einem Messer alles Fleisch, so viel möglich heraus, und habe acht, daß der Rand nicht von einander gehe, belege daß Loch ganz dünne mit der erwähnten Farce, und thue daß Ragout kalt hinein; daß vierecktigte Stück aber, welches heraus gelöst worden, spalte man mit einem Messer von einander, daß es nur wie ein kleiner Finger dick wird, bedecke damit das Ragout: und wann es nicht wohl schliessen solte, so mache man mit der Farce die Ritzen zu, alsdann müssen sehr dünne Speckstreifen geschnitten, das stück Rindfleisch damit bedecket, und mit geriebenen Weisbrod bestreuet in den Ofen geschoben werden, damit es eine gute Farbe bekomme; hernach mache man einen Kreis von verschiedenen Spieschen auf welchen Kalbsbraisen und fette Lebern gesteckt worden herum, thue darüber auch eine Marinade (von jungen Hühnern) und gehackte Petersillie, und richte es zu einen Hauptgerichte warm an an.

18. Vorschrift.

Rindfleisch en sour, oder gedämpft zuzurichten.

Man nimmt Batzenfleisch ein gutes Stück, und klopft es mit einem stücke Holz. Hernach schneidet man Speck so dick, als einen kleinen Finger, bestreuet ihm mit allerhand Gewürze, und spickt das Fleisch wie

a la Daube. Hierauf setzet man in einer Casserolle Butter und Speck aufs Feuer, läst es mit einander braun werden, bestreuet das stück Fleisch mit Mehl, und legt es hinein; und wann es auf einer Seite braun worden ist, wendet man es auf die andere, und macht es da eben so. Hat es nun auf beyden Seiten gebräunet, so gießt man Fleischsuppe Wein und Eßig darauf, und läßt es gemächlich kochen; im gleichen thut man noch dazu Laurenblätter, ganze Zwiebeln, Citronenschalen, Ingwer und Pfeffer, ganze Nägelein, welches mit einander ein paar Stunden dämpfen muß, man dekt es aber fein fleißig zu, damit der Schwaden nicht heraus komme; dann je besser es zugedeckt ist, desto beßern Geschmack bekömmt es; sonst wo es nicht recht zugedeckt wird, geht alle Kraft davon. Solte die Brüh nicht dick genug seyn, so thut man noch ein wenig braun geröstet Mehl dazu. Wann es nun weich gekocht ist, und man anrichten will, fängt man etwas von dem Fette, welches sich auf diesem Fleische gesammlet haben wird, herunter, und richte es auf eine Schüssel an; die Brühe wird durch ein Sieb gethan und drüber geschüttet, bestreuet es mit Citronenscheiben.

119. Vorschrift.

Rindfleisch gedämpft, wieder anders.

Man nimmt gute stücker Rindfleisch, und macht sie wie vorige, daß sie auf bey=

den Seiten braun werden, thut alsdann das Fleisch in einen erdenen Topf, würzet es mit ganzen Nelken, Ingwer, Pfeffer, Citronenschalen, Laurenblättern, ganzen Zwiebeln, etlichen gehackten Sardellen, und gießt Fleischsuppen und guten Wein darauf. Hernach bedeckt man den Topf mit einer Stürze oder Deckel, die sich wohl darauf schickt, und verkleibt ihn mit Teig und Papier so fest, als möglich zu, setzt hernach dem Topf auf einen besondern Ort, thut überall Kohlen um ihn herum, jedoch darf man kein gar zu grosses Feuer oder große Hitze geben; und so läßt man es, nachdem das Fleisch alt ist 5. bis 6. Stunden gahr dämpfen. Will man es endlich anrichten, so thut man den Deckel davon herunter; alsdann kann man es nach Belieben, kalt oder warm verspeisen.

120. Vorschrift.

Rindfleisch gedämpft, noch anders.

Man nimmt gutes Rindfleisch, oder Lenden Braten, trocknet es auf dem Rost ab, legt es in ein Geschirr, und gießt Eßig darauf, schneidet oben Zwiebeln drüber, und läst es ein paar Tage so stehn. Wann man es nun dämpfen will, legt man es heraus, und spickt es mit groben Specke, wie voriges, setzt darnach in einer Casserolle oder in einem Tiegel Speck aufs Kohfeuer, und so bald dieser braun ist, legt man den mit

Mehl angestreuten Braten, oder das Fleisch drein, und dämpft es bis es auf beiden Seiten, braun worden ist, alsdann gießt man Fleischsuppe, Eßig, und Wein drauf, und würzt es mit Nelcken, Ingwer, Pfeffer, Citronenschalen Laurenblätter und Rosmarie. Hat es nun eine ziemliche Weile gedämpft, so rührt man ein Schoppen guten sauren Rohm mit solcher Brühe ab, wie sie am gedämpften Fleisch ist, und schüttet die selbe wieder an das Fleisch, läßt es ferner dämpfen, und richtet es alsdann nach Belieben mit Kapern an.

121. Vorschrift.

Rindfleisch gedämft noch auf eine andere Art.

Man nimmt ein gutes stück Rindfleisch, klopft es ziemlich, und macht es hernach wie voriges. Wann es auf beiden Seiten braun worden ist, gießt man gute Suppe, drauf, würzt es mit Ingwer, und Pfeffer, legt etliche Laurenblätter dran, und läßt es dämpfen. Hierauf schält man eine ziemliche Quantität Zwiebeln, die nicht gahr zu groß sind, setzt als dann in einer Cassrolle Butter aufs Feuer, damit sie bräune, legt hernach die Zwiebeln drein, und röstet sie, bis sie auch ganz braun werden. Hierauf schüttet man sie ans Rindfleisch, und läst es miteinander dämpfen, bis das Rindfleisch zum Essen weich genug ist. Solte die Brühe auf

dem

dem Fleische nicht sämig genug seyn; so brennt man noch ein wenig braun Mehl daran, rüttelt es durcheinander, und läßt es noch eine Weile dämfen. Endlich richtet man das Fleisch auf eine Schüssel an, und die Zwiebeln oben drüber.

122. Vorschrift.

Rindfleisch-Scheiben zusammen gerollt.

Man schneidet feine Scheiben von Rindfleisch, nimmt 3. oder 4. derselben nach der Größe der Schüssel, macht alsdann eine Farce von Capaunenfleisch, einen Stück aus der Kalbskeule, Speck, blanchirten Rindsfett, gekochten Schinken, Petersillie, Zwiebeln, Kalbsbraisen, Trüffeln, und Schampions, hackt alles wohl, und würzt es mit feinen Gewürzen und Kräutern; hier zu werden 3. bis 4. Eyerdotter und ein wenig Milchrohm gethan. Wann nun die Farce recht gehackt ist, macht man sie über die Rindfleischscheiben, und dann werden dieselben geschickt zusammen gerollt, und gebunden, so daß sie dicht und fest zusammen halten, und fein dick sind; alsdann läßt man sie in einer Braise zur Gnüge kochen, und wann sie gahr sind, werden sie herausgezogen; dan last man das Fett ablaufen, schneidet sie mitten von einander, und legt sie in eine Schüssel, so daß die Seite, an welcher sie entzwey geschnitten worden, oben ist, wann

sie

sie nun in Ordnung gelegt sind, kann ein Ragout Coulis, oder Sause wie beliebig ist, daran gethan werden.

123. Vorschrift.

Pudding von Rindfleisch.

Man nimmt nach Belieben 3. oder 4. Pfund Batzenfleisch, ein Pfund Nierenfett, schneidet es so klein, als wann Bratwürste davon solten gemacht werden, dann nimmt man vier kleine Weisbrod, weichet selbe in Milch, drückt sie wieder aus, 8. Eyer klein gehackte Schallotten, Thymian, Basilicum, Dragon, Citronschalen, Muskatenblum und Nägelein, alles fein gepulvert; hiervon einen Teig oder Masse gemacht, in einen saubern leinen Tuch gebunden, und 2 Stund in guter Fleischsuppe kochen lassen, dann nimmt man es aus dem Tuch, und richtet es mit einer Sause von Basilicum an. Man kann auch eine sonst beliebige Sause darzu nehmen.

124. Vorschrift.

Rinds Coutelettes naturell.

Abends vorher nimmt man von einem fetten Ochsen zwey Rippen, wo nichts vom Bug in ist, klopft sie wohl, schneidet eine Rippe heraus, daß nur eine daran bleibt, dann schneidet man Schallotten, Petersilie,

Citron=

Citronschalen, und låst dieses mit Butter etwas auf dem Feuer schwitzen, giesset etwas Citronsaft darzu, legt die Couteletten darein, und låst sie über Nacht darinn liegen; andern Morgens thut man noch etwas Butter oder Nierenfett, klein gehackten Schinken nnd Zwiebeln, darzu, last es 5 bis 6 Stund schmoren, dann ausgenommen, und mit einer Sardellensause angerichtet.

125. Vorschrift.

Rindfleisch wie ein Hirsch-Zimmet zu bereiten.

Hierzu schickt sich ein Schwanzstück, welches tüchtig geklopft und vorher in gestoßenen Wachholderkörner, Salz und weissen Pfeffer, umgedreht, und mit Speck gespickt worden, dann in ein Geschirr gethan, Wasser, Wein und Essig, daran gegossen, etwas Salz, ein Bündchen Kräuter darzu gethan, und kochen lassen; bis es weich genug ist: dann nimmt man das Fleisch heraus, legt es in ein Bratpfanne, reibt Haußbacken oder Schwarzbrod, vermischt es mit Zucker, Zimmet, klein geschnittenen Citronschalen, Ingwer, ein paar Eyer, Wein, und ein wenig von dem Fett, worinn das Fleisch gekocht worden, auch etwas von der Brühe, dies alles macht man zu einem Teig, bestreicht das Fleisch mit Eyern, überziehet es oben einen Finger dick mit dem Teig,

streicht

streicht ihn glatt mit einem heissen Messer, begießt es dann mit zerlassener Butter, und streuet gerieben Weißbrod darüber, last es in einem Backofen oder in einer Tortenpfanne backen; vor dem Anrichten macht man folgende Sause darüber; man thut Butter in ein Geschirr, läst sie heiß werden, thut gerieben Weißbrod darein, und röstet sie braun, dann thut man etwas gute Fleischsuppe, etwas Wein und guten Merrettigessig darein, und last es kochen, hernach thut man Nägelein, weissen Pfeffer, Zucker, und Citronscheiben darzu, daß die Sause recht pikant oder scharf wird, dann legt man das Fleisch darein, damit die Sause recht durchziehet, und richtet es an.

Diese nemliche Sause kann man auch zur Veränderung über ordinair gekocht Rindfleisch nehmen, und dann kommt nur ein wenig Mehl darein, um sie sämig zu machen.

126. Vorschrift.

Rindfleisch gedämpft. Böhmische Art.

Man nimmt von der dünnen Brust ein Stück, solches in kleine Stücker anderthalb Finger dick geschnitten, recht geklopft, mit Salz bestreut, und auf dem Rost ein wenig gebraten, dann in ein Geschirr gelegt, weiß Bier, Fleischsuppe, Wein und Essig

darauf

darauf gegossen, vest zugedeckt, und rundum Holzkohlen gegeben, daß es so langsam schmoret, wann es eine Weil gedämpft hat, so thut man darzu, geschält und geschnittene Mandeln, Kubeben, Nägelein, Pfeffer, Ingwer, geriebenen Pfefferkuchen, Zucker, Laurenblätter, ist die Brühe zu kurz, so gießt man mehr Fleischsuppe und Essig daran, setzet es wieder in die Kohlen, schüttelt es zuweilen, damit es sich recht durchziehet, und dann wird es beym Anrichten mit Citronschalen bestreut.

127. Vorschrift.

Scharlachroth Rindfleisch zubereiten.

Man nimmt ein Stück Bazenfleisch, salzet es ein, wie einen Schinken, mit Salz, worunter der vierte Theil Salpeter gemischt worden, thut allerhand feine Kräuter darzu, wie auch ganzen Ingwer, lasset es in dieser Pöckel acht Tage liegen, nachmals aber kochet es wie ander eingepöckelt Rindfleisch, wann es bald gahr ist, schneidet es in Scheiben, lasset selbiges schwitzen und anbacken, als wann ihr Coulis macht, wann es angebacken ist, so nehmet ein groß Stück gute Butter, thut selbiges nebst einer Handvoll Mehl in eine Casserolle, und lasset es zusammen halb braun werden, darauf benetzet es mit guter Fleischbrühe, und thut es zu-

sam-

sammen in das Geschirr, in welchen das Stück eingesalzene Rindfleisch ist, und thut allerlei feine Gewürze und Kräuter darzu. Wann ihr alsdann das Rindfleisch gahr gekocht habt, so lasset es in seiner Bruhe und Gewürtze kalt werden, ziehet es darauf heraus, und richtet das Stück Rindfleisch kalt an, zu Beygerichten.

127. Vorschrift.

Gepreßter Rindskopf.

Nehmet einen halben fetten Rindskopf, hacket solchen in Stücken, und 2 Pfund Rindfleisch vom Kamme darzu, kochet es miteinander sehr weich, kühlet es rein aus, thut die Knochen davon, pflücket es ganz klein, würtzet es etwas stark mit Pfeffer, Ingwer und Nägelein, nehmet Majoran und Salbey, reibet es klein, und thut es auch darzu, menget es so warm untereinander, nehmet dann ein Bret, leget eine starke Serviette darauf, thut dieses so warm darein, nehmet die Serviette zusammen, drücket es in die Runde derb, bindet es oben feste, leget es in die Presse, last es so über Nacht stehen, alsdann bindet das Tuch ab, legt es in ein Geschirr, und gießt Essig daran. Wann man davon essen will, so schneide Schnittchen davon ab, und gieße Essig darauf. Auf diese Art kann

man

man es wohl bey 3 Wochen halten, im Kochen muß das Salzen nicht vergessen werden.

128. Vorschrift.

Rinds-Caldaunen, oder Pläzer mit Zwiebeln.

Wann die Caldaunen gekocht sind, so schneide sie in länglichte Stückchen eines Fingers lang, oder auch kleiner, darnach schneide Zwiebeln und Aepfel länglicht, brate solche in Butter, wie auch ein wenig Mehl, thue alsdann dieselben, nebst Essig, und Pfeffer daran, laß es miteinander kochen; Auch kochet man sie sauer, mit Essig, Saffran, kleine Rosinen, auch wohl mit Rüben.

129. Vorschrift.

Rinder-Nieren.

Koche die Nieren, schneide sie scheibigt, brate sie in Butter, gieß ein wenig Fleischbrühe und Essig darauf, braune Butter, gerieben Weißbrod, Corinten, Zucker, Pfeffer, Ingwer darzu gethan, und fein einkochen lassen.

130. Vorschrift.

Rinder- oder Ochsen Zungen a la Braise.

Nehmet Rinder-Zungen, leget sie auf Kohlen, oder in siedend heiß Wasser, damit die Haut so sauber, als möglich, davon

könne gezogen werden, spicket sie mit gröblichten Speckschnitten und rohen Schinken, welche zuvor wohl gewürzet worden; beleget darauf den Boden eines Geschirr mit einem ziemlichen Theil Speckstreiffen, und Scheiben von geklopften Rindfleisch, und leget die Zungen darauf, gewürzt mit Scheiben von grossen Zwiebeln, allerhand feinen Kräutern und Gewürzen, wie auch mit Salz und Pfeffer, bedecket sie alsdann ebenfals oben mit Rindfleischscheiben und Speckstreiffen, so daß sie von allen Seiten damit umgeben seyn, kochet sie a la Braise mit Feuer oben und unten, und lasset sie langsam gehen, damit sie recht gahr werden. Nachmals müsset ihr eine gute Ragout von Champignons, Trüffeln, Müsserons, Morcheln, Kälbermilch und dergleichen mehr haben. Wann man nun die Rinder-Zunge heraus ziehet, so lasset sie fein ablauffen, fettet sie auch wohl ab, leget sie gehörig in eine Schüssel, thut das Ragout darüber. Will man auch die Schüssel garniren, so muß man zu dem Ende eine Zunge in Scheiben zerschneiden, oder man kann sie auch mit Fricandaux garniren, und alles warm anrichten. Auf eben diese Weise macht man es auch mit den Kälberzungen. Will man sie auch füllen, ohne selbige zu spicken, so kann man eben das Ragout daran thun. Man richtet sie allezeit warm an.

131. Vorschrift.

Farcirte Zunge mit Citron-Sause.

Erst mit Salz und Wasser gahr gekocht, und die Haut gleich abgezogen, so lang sie noch warm ist, in der Länge durchgeschnitten, eine recht gute Farce gemacht und solche einen oder anderhalb Fingerdick auf die Ochsenzunge geleget und aufgeklebt, fein rund und hoch, daß es einer ganzen Zunge ähnlich wird, dann mit einem warmen Messer oben über glatt angestrichen und kraus gekerbet, in eine Tortenpfanne gelegt und ein wenig Fett und Suppe untergegossen, daß die Zunge nicht hart und stöckericht wird, dann unten nur ganz gelindes Feuer, und oben etwas stärker, daß sie gahr und gelbbraun wird, dann eine gelbe Citron-Sause gemacht, und solche beym Anrichten darüber gegeben. Man kann auch eine Schoccolade-Sause, oder weiße oder braune Capper-Sause, oder eine andere, welche man beliebet, darüber machen.

132. Vorschrift.

Ochsen-Zunge mit einer braunen Sause.

Die Ochsenzunge wird naturell in Salz und Wasser gekocht, die Haut abgezogen und länglicht durchgeschnitten, ein wenig Butter in eine Pfanne gethan und gelbbraun werden lassen, die Zunge auf beyden Sei-

ten ein wenig braun geschmohret, dann eine Sause gemacht, nach der 18. Vorschrift. und darüber gegeben.

133. Vorschrift.

Ochsen-Zunge mit Sucade.

Die Ochsenzunge wird eben so präpariret als vorher, dann macht man ein wenig braunes Mehl mit kleingehackten Zwiebeln, und thut ein gutes Theil in Würfeln oder Scheiben geschnittene Sucade, Corinten, Citronen, Nägelein, Zucker, wenig Wein und Wasser und wenig Salz darein, dieses alles zu einer braunen sämigen Sause eingekocht, und dann über die Zunge gegeben.

134. Vorschrift.

Ochsenzungen mit Hagepuzen oder Bottelen.

Die Ochsenzunge wird so bereitet und auf beyden Seiten braun geschmohret wie vorher, und dann kann man frische oder trockene Hagepuzen nehmen, wie man sie haben kann, solche in Wasser ganz weich und dicke gekocht, und durch ein fein Sieb gestrichen, daß es eine dicke sämige Sause wird, dann so viel Zucker als nöthig ist, gestoßenen Zimmet, Citronschalen, ein paar Löffel voll Wein und ein wenig Butter darein gethan, solches noch ein wenig zusammen durchgekocht; wenn man anrichten will, so

gibt

gibt man es entweder unten in die Schüssel und legt die Zungen oben darauf, oder man gibt es auch darüberher wie man will.

135. Vorschrift.

Ochsenzunge mit gestoften Aepfeln.

Man nimmt ein gutes Theil geschälte Aepfel, solche ganz kurz und mürbe gestoft durch einen Durchschlag gerieben, mit Zucker, gestoßenem Zimmet und einem Stück Butter ein wenig gekocht, dann in eine Schüssel angerichtet und eine wie vorher geschmohrte Ochsenzunge darauf gelegt.

136. Vorschrift.

Ochsenzunge mit Stachelbeeren.

Die Ochsenzunge wird ebenfals wie die vorige gelbbraun abgeschmohret, und dann kann man nur die Stachelbeeren bereiten nach der 103. Vorschrift. 4. Einth. und entweder unten oder drüber geben.

137. Vorschrift.

Gespickte Ochsenzungen mit Sauce-Dous.

Wann man die Ochsenzungen gekocht und die Haut abgezogen hat, so muß man sie halb abkühlen lassen, und dann ehe sie recht kalt und hart wird, länglicht durchschneiden und die beyden runden Seiten sauber überspicken, und auf der platten Seite an ei-

nem Bratspieß gebunden und gebraten, daß sie eine gelbbraune Farbe bekommen, dann ein Schoppen rothen Wein in ein Geschirr gethan, nebst ein gut Theil Zucker, ganzem Zimmet, Nägelein, Lorbeerblättern und Citronschalen, solches so kurz eingekocht, daß es ein wenig sämig wird, solches in die Schüssel gegeben, die Zunge darauf angerichtet, und die runden gespickten Seiten oben geleget.

138. Vorschrift.

Gespickte Ochsenzungen mit Spinnat.

Die Ochsenzunge wird erstlich eben so gemacht als die vorhergehende, dann einen guten Spinnat zubereitet solchen in die Schüssel gethan und die Zunge darauf angerichtet, die gespickten Seiten oben.

139. Vorschrift.

Ochsenzungen mit Aepfeln and Mandeln.

Die Ochsenzungen ordinair abgekocht, die Haut abgezogen, länglicht durchgeschnitten und in brauner Butter Farbe gegeben, dann nimmt man nach Gutdünken etliche gute Aepfel und einige Hände voll abgeschälte Mandeln, beydes in Striemeln geschnitten, ein wenig braun Mehl gemacht und die geschnittenen Aepfel, Mandeln, Corinten, Zucker, gestoßene Nägelein, Weineßig, Wein

Wein und Wasser, alles daran gethan und zusammen durchgekocht, so wird es recht gut dann die Zunge angerichtet und die Sause darüber gegeben.

140. Vorschrift.

Meritons von Ochsenzungen und Schinken.

Man muß erstlich etwas recht gut gekochten geräucherten Schinken und eine frisch gekochte Ochsenzungen in Vorrath haben, die Ochsenzunge, weil sie warm ist, die Haut abziehen, und kalt werden lassen, hernach in Scheiben geschnitten und ein wenig braun gebraten; dann setzt man einen saubern Rand von gebranntem Wasserteig um eine Schüssel, so hoch als es einem ohngefähr dünket, der Teig muß aber recht steif angemacht werden, dann läst man den Rand gegen dem Feuer oder in einer Tortenpfanne erstlich ein wenig trocknen, in währender Zeit macht man eine gute ordinaire Coullige, die ein wenig dick ist, und wann solche fertig und durchgestrichen ist, so thut man ein wenig Champion, Morcheln, Trüffeln und was man sonsten hat, darein, solches zusammen durchgerühret, und kalt werden lassen; dann streicht man erstlich von der Coullige ein wenig unten in die Schüssel, dann eine Schicht Zungen, wieder ein wenig Coullige über gestrichen, ferner eine Schicht Schincken, und also immer eine Schicht um die andere bis

die Schüssel voll ist, dann gibt man die letzte Coullige einen halben Finger dick darüber her, und so muß man durchgesiebtes geriebenes Brodt in einer Pfanne über dem Feuer ein wenig braun machen, oder braunen gestoßenen Zwieback nehmen, und solches etwas dick überstreuen, mit dünnen Scheibchen Butter überher belegt, und in einer Tortenpfanne gebacken, daß es oben eine schöne braune Krüste bekommt, unten muß nicht mehr Feuer gelegt werden, als daß es nur durch und durch recht kochend heiß wird, aber kochen muß es nicht.

141. Vorschrift.

Rindszunge mit einer pikanten Sause.

Die Zunge wird gekocht und abgezogen, durchgespalten, und eine Sause darzu gemacht, wie folgt, es werden ein gut Theil Zwiebeln in Scheiben geschnitten, in Butter gahr gemacht, etwas Mehl darein gerührt, halb Wein, halb Merrettigessig, etwas Zucker, zusammen durchgekocht, und mit Muskatenblum gewürtzt, und über die Zung gegeben.

142. Vorschrift.

Rindszunge mit Sellerie, Blumenkohl, Endivien, 2c.

Das Kochen und Abziehen bleibt einerley, dann schneidet man selbe in beliebige Stücken

cken, bereitet Sellerie nach der 47. Vorsch. 2. Einth. thut nur etwas mehr Brühe an den Sellerie, als ordinair. Man kann auch die Zungen in Butter braun braten, und auf die Sellerie änrichten; Eben so kann man selbe mit gestoßten Blumenkohl, Endivien und mehr andern Sachen zur Taffel geben.

Von dem Kühe-Euter wird auch eine besondere Speiß gemacht: nachdem solches sauber gewaschen, und in Salz und Wasser gahr gekocht ist, wird es in Scheiben geschnitten, in Mehl und etwas weissen Pfeffer umgedreht, mit Butter in der Pfanne braun gebacken, und etwas Merrettigessig darüber gethan, und angerichtet.

Es wird auch das Euter, nachdem es wie oben, gahr gekocht, in feine Striemlein geschnitten, und mit einer pikanten oder sonst beliebigen Sause, als ein besonderes Gericht auf die Taffel gegeben.

Von Schweinenfleisch.

143. Vorschrift.

Frische Schweinenschinke oder Keule zahm oder wild.

Die Schinke wird wohl abgehautet, a la Daube gahr gekocht, dann nimmt man

1 Pfund gerieben Schwarzbrod, Zimmet, Zucker, Citronschalen, Nägelein, alles durcheinander gemengt, die Schink damit Finger dick belegt, mit Fett oder Butter begossen, nochmals Zucker darüber, und in einen Ofen gesetzt, daß es gelb wird, dann macht man darzu eine Sause von Kirschmuß. Man kocht die dörre Kirschen, und wann sie von den Steinen abgehen, so thut man solche mit Wein, Zucker, Citronschalen, zu Muß kochen, dann thut man sie durch ein Sieb, und gibt sie besonder auf die Tafel; oder man macht folgende Sause: Mehl mit etwas Zucker braun gerührt, etwas von der la Daube Brühe darein gethan, nebst Weinessig, Citronsaft, Zwiebeln, Laurenblätter, Nägelein, etwas gestossenen Wacholderkörner, alles durcheinander gekocht, durch ein Sieb gethan, und angerichtet. Diese Sause kommt selten zum Gebrauch, und wird nur zu Schweinen- oder Wildfleisch gegeben.

144. Vorschrift.

Schweins Rollade von Spanferkel, und grossen Schweinen.

Man nimmt darzu ein Stück vom Bauch, woraus alle Knochen ausgelöst werden. Soll es von Spanferkel seyn, so hauet man den Kopf und die Bein ab, und macht so ganz alle Knochen heraus, dann suchet man

alles

alles Fleisch rein von den Knochen ab, und wann an einigen Orten das Fleisch zu dick sitzen geblieben, so schneidet man es ein wenig gleich, dann wird das Fleisch mit Salz, und Kräuter fein gehackt, und das Gehackte inwendig darauf gestrichen, dann auch etwas kleingehackte hart gekochte Eyer, und Petersilie, Citronschalen, und gestossene Nägelein, Muskatenblum darüber gestreuet und rund aufgewickelt, dann mit einen Faden überall recht zusammen geheftet, in einem reinen leinen Tuch gewickelt, und fest mit Bindfaden umwunden, a la Daube gekocht. Die Knochen werden kurz und klein geschlagen, und in der Brühe mitgekocht. Man kann auch einige Öhren, auch den Kopf und die Füße vom Spanferkel in der Brühe mitkochen; wann es gahr ist, so wird die Rollade ausgenommen und so heiß in eine Preß gesetzt, und eine Nacht darunter gelassen, dann das Tuch abgenommen und den Faden ausgezogen, so kann es gleich gebraucht werden; bleibt etwas davon übrig, so kann man es im Pöckel verwahren.

Will man davon brauchen, so schneidet man beliebige Scheiben davon, und giebt sie mit Flieren- oder Merrettigessig, Petersilie und weissen Pfeffer, auf die Tafel; jedoch alles besonder, damit jeder davon nach Belieben nehmen kann.

Man

Man kann auch den Kopf vom Spanferkel schwarz machen, mit gebrannt- und gesiebtem Haaberstroh; dieses mischt man mit Eyerweiß, beschmiert den Kopf damit, last es trocknen, und dieses so lang wiederholt, bis der Kopf schwarz genug ist; wann man anrichtet, so setzt man den Kopf in die Mitte, die Rollade in Scheiben rund umher in die Schüssel rangirt, und alles dick mit Petersilieblätter bestreuet.

Zur Veränderung schneidet man Scheiben, tunkt selbe in zerlassener Butter, bestreuet sie wie die Karbonaden, und bratet sie schnell auf dem Rost.

145. Vorschrift.

Spanferkel gebraten und farcirt.

Wann es sauber gereinigt, ausgenommen und blanchirt ist, so wird folgende Farce gemacht: Man nimmt Weißbrod, weichet solches in Wein, druckt es dann wieder hart aus, thut Zucker, Zimmet, eingemachte Citronen durcheinander mit ein paar Eyer, füllet solches in den holen Leib, zugenähet, und so ganz am Spieß gebraten, und fleißig mit Butter getrauft. Es kann auch so gefüllt, a la Daube gekocht werden, wann es vorhero mit Speck gespickt und in ein Tuch gebunden worden. Andre nehmen zu obiger Farce die Lunge, Eyer, Mehl und Gewürz. Es kann auch beym Anrichten in

vier

vier Theil zerlegt, der Kopf abgeschnitten, und mitten in die Schüssel gelegt; dann auch eine beliebige Sause darüber gegeben werden.

146. Vorschrift.

Schweins Füß aufm Rost gebraten.

Sie werden, so weit man kann, von unten aufgeschnitten, vest zusammen gebunden, mit Salz und Wasser langsam und sehr lange gekocht, daß sie ganz weich werden; wann sie kalt sind, so werden sie doch wieder hart, daher müssen sie auch eine Nacht liegen, daß sie recht abkühlen. Wann man sie brauchen will, so löset man den Bindfaden ab und schneidet sie in der Mitten durch, dann in geschmolzener Butter umgekehret, und wie Carbonade bestreuet, dann auf einen Rost gelegt und auf etwas starkem Kohlfeuer geschwind abgebraten, und eine Robert-Sause darzu gemacht, solche in die Schüssel gegeben und die Füße zierlich darein rangirt. Ist jemand ein Liebhaber von Schweinsohren und Schnauzen, so können selbige vorher abgekocht, klein gegeschnitten und mit in die Sause gethan werden.

147. Vorschrift.

Schweinsfüße mit Speck und Thymian.

Die Schweinsfüße muß man erstlich ganz mürbe kochen, kalt werden lassen, so werden

den sie wieder hart, dann sauber abgeputzt, in der Länge mitten durchgeschnitten, in ein Geschirr gelegt, und dann ferner gemacht, wie bey der 18. Vorsch. 4. Einth. angezeigt stehet.

148. Vorschrift.

Frisch Schweinenfleisch gedämpft.

In einem Geschirr läst man ein Stück Butter zergehen, dann das Fleisch darein gelegt, Salz, Pfeffer und Nägelein, Citron und ein Löffel Mehl darzu gethan, zugedeckt, und so schmoren lassen, bis das Fleisch gahr ist; dann wird etwas Wein daran gethan, damit man eine sämige Sausse bekommt, und angerichtet.

149. Vorschrift.

Frisch Schweinenfleisch braun zugerichtet.

Man nimmt einen ganzen Schinken oder Bug, und bratet es am Spieß, inzwischen läst man in ein Geschirr Butter braun werden, rührt etwas Mehl darein, gießt gute Fleischsuppe, Wein und Essig darein, würzet es mit weissen Pfeffer und Nägelein, Salz; ferner thut man geschält und in Riemen geschnittenen Mandeln und gewaschene Zibeben darzu, läst alles zusammen wohl kochen, dann legt man das gebratene Fleisch darein, läst es noch etwas zusammen kochen

chen; beym Anrichten werden Citronscheiben darüber gelegt. Auf nemliche Art kann man auch Schweinenfüsse zurichten, wann sie erst aufm Rost gebraten werden.

150. Vorschrift.

Frisch Schweinenfleisch gelb zugerichtet.

Wann das Fleisch in beliebige Stücken vertheilt ist, so wird es mit Salz und Wasser gekocht, und wann es bald gahr ist, aus dem Wasser genommen und abgekühlt, dann thut man es in ein Geschirr, streuet gerieben Weißbrod, weißen Pfeffer, Ingwer, darauf, gießt gute Fleischsuppe daran, etwas Salz, und last es langsam kochen; inzwischen werden Mandeln und Zibeben bereitet, wie schon vorhin gesagt worden, und thut selbige samt ein halben Schoppen Wein etwas Merrettig- oder Dragonessig und Zucker darzu, auch etwas Citronschalen und Saffran, dann noch etwas kochen lassen, und angerichtet.

151. Vorschrift.

Frische oder geraucherte Schinken mit Sauerkraut gebacken.

Man nimmt einen Schinken der nicht zu groß ist, hauet den Beinknochen kurz ab, daß er nicht so lang bleibt, dann kocht man es gahr, inzwischen wird Sauerkraut nach

der 6. Vorsch. 2. Einth. gekocht, daß es halb gahr wird, es muß aber wenig Wasser daran kommen, ist noch zu viel Brühe daran, so druckt man es hart aus, und schneidet es ganz klein, richtet Butter über das Feuer, wann selbe braun ist, rührt man Mehl darein, und wann es Goldgelb worden, so thut man das Sauerkraut und ein gut Theil sauren Rohm darzu, rührt es durcheinander, und läst es dämpfen; dann wird ein Rand von Wasserteig um eine Schüssel gemacht, die Hälfte von Sauerkraut darein gethan, dann den Schinken, und die übrige Hälfte Sauerkraut darüber, und recht glatt zugestrichen, dann etwas Butter darüber gegossen, und gerieben Weißbrod darüber gestreut, und so in den Backofen. Wann es oben eine Krust gesetzt hat, so ist es zum Anrichten fertig. Einige braten den frischen Schinken am Spieß, und thun ihn dann in das Sauerkraut.

152. Vorschrift.

Frisch Schweinenbraten naturell auf verschiedene Art.

Nachdem der Braten in beliebiger Größe zurecht gemacht worden, so wird selbiger gewaschen und eingesalzen, eine Stunde im Salz gelassen, dann an den Spieß gesteckt und gebraten. Wann er trocken worden, so schneidet man durch die Schwarte ein

Ein=

Finger breit voneinander, kreuzweis, schmiert die Schwarte mit Schmalz, damit die Schwarte zart wird. Wann er angerichtet wird, kann man auch eine Anjouven oder sonst beliebige Sause darüber machen.

Will man es zierlicher haben, so schmiert man die Schwarte, wann sie durchgekerbt ist, mit Butter, so wird selbe ganz kraus, und setzet artige Bläschen. Einige richten ihn so naturell an, belegen die Schüssel nur mit grüner Petersilie.

153. Vorschrift.

Mürber Schweinsbraten Englisch.

Man nimmt hierzu einen frischen Vorder- oder Hinterschinken, klopft ihn tüchtig, ziehet die Haut davon bis an den langen Knochen; dann nimmt man Wachholderkörner, weissen Pfeffer, Nägelein und Salz, stoßt alles fein, reibt damit den Braten überall rechtschaffen ein; dann legt man selbigen 14 Tag in guten Essig, so daß der Essig darüber geht, hernach am Spieß gebraten, und eine sauerlich beliebige Sause von Anjouven oder Capern darüber gemacht.

154. Vorschrift.

Schweinskäß zu bereiten.

Der Kopf wird sauber geputzt, gewaschen, und durchgespalten, kocht selbigen mit Salz und Wasser, sammt etlichen Kälber-

füßen, recht weich, dann thut alles Fleisch von den Knochen herunter, schneidet es klein, den Speck aber schneidet man würflicht und menget ihn unter das Fleisch, welches dann mit weissen Pfeffer, Ingwer und Citronschalen, nebst den kleingeschnittenen Kalbsfüßen, nochmals mit etwas von der Brühe worinn es gekocht worden, gekocht wird; inzwischen schneidet man Citronat länglicht, auch geräuchert und gekochte Rindszunge, etwas Pistacien, Pinien und Citronschalen; wann nun von dem Schweinskopf die meiste Brühe eingekocht ist, so bereitet man etwas davon auf ein reines Tuch, etwas von der Zunge darüber, dann wieder von dem Kopf, immer Schichtweis, bis es all ist; dann das Tuch fest zusammen gemacht, in eine Presse gethan, und einen Tag darinn gelassen, wann es recht hart worden, so kann man dünne Scheiben davon schneiden, diese werden mit Essig und Baumöhl auf die Taffel gegeben, und die Schüssel mit Blumen und Citronscheiben garnirt.

155. Vorschrift.

Schweinen Karree.

Man nimmt so viel Rippen als man nöthig hat, hauet sie Fingers lang, schälet das Fett davon ab, daß nichts als Fleisch darauf bleibt, richtet sie in eine Braise mit viel

Zwie-

Zwiebeln; wann sie gahr sind, so thut man sie glaciren, man kann sie mit Sause Robert oder einer andern pikanten Sause; auch sonsten bey allerhand Gemüs geben.

156. Vorschrift.

Coutellette von Schweinenfleisch.

Die Ribben werden eine jede besonder abgeschnitten, und zu Couteletten zugerichtet, wohl geklopft, dann thut man klein gehackte Schalloten, Petersillie und weißen Pfeffer mit Butter aufs Feuer, last die Coutelets eine Stund darinn schwizen, dann Salz und gerieben Weisbrod genommen, selbe damit panirt, und bey starckem Feur geschwind auf dem Rost gebraten.

157. Vorschrift.

Ponpiettes von Schweinenfleisch.

Aus einer frischen Schincke schneidet man platte längliche Stücken, klopft sie wohl, dann nimmt man von dem übrigen Fleisch, viel Speck, Schallotten, Citronschalen, Pfeffer, Weisbrod, hacket alles fein zu einer Farce, bestreicht die platte Stücken Fleisch damit, rolt sie auf, und mit Bindfaden gebunden, dann in guter Suppe gahr gekocht, und mit einer Schallotensause aufgegeben.

158. Vorschrift.

Schweinsohren mit einer Sause.

Wann die Ohren sauber gepuzt und gahr gekocht sind, dann schneidet man selbe in feine Striemen, nimmt eine gute Zwiebel, schneidet sie klein, macht sie in Butter gelbbraun, thut etliche Löffel Mostart, ein Glaß Wein, etwas gute Fleischsuppe, Salz und gerieben Weisbrod darein, thut die geschnittnen Ohren darzu, läst es durchstosen, und dann angerichtet.

159. Vorschrift.

Schweinsohren und Füße mit Rüben.

Die Ohren und Füße werden mit Salz und Wasser gahr gekocht, dann werden die Rüben wie in der 40. Vorschrift. 2 Eintheilung zurecht gemacht, dann die Ohren in feine halbfinger lange Strimmelein geschnitten: und darunter mit gestoft; die Füße werden entweder auf dem Rost gebraten, oder wie die 41. Vorsch. 4. Einth. meldet, gebacken, und beym Anrichten rund um die Rüben rangirt.

160. Vorschrift.

Schweinsohren farcirt.

Hierzu werden die Ohren recht sauber gepuzt, 2 bis 3 mahl in Mehl gedunckt, und etwas blanchirt, damit sie recht weis wer-

den; dann mit Zwiebeln, Pfeffer und Weinessig, in Wasser und Salz gahr gekocht; hierauf macht man eine gute Farce von gutem geraucherten Schinkenfleisch, Dragon, Speck, Schallotten Basilicum, 3 bis 4 Weisbrodt, welche in Milch geweicht, wohl ausgedruckt worden; alles recht fein gehackt, oder in einem Mörser gestossen; die Ohren recht abgetrocknet, inwendig mit Eyerklar bestrichen, uud die Farce darein gestrichen, auf eine Schüssel rangirt, und in Backofen etwas gebacken. Dann wird folgende Sause darüber gemacht: etwas klein geschnittene Schallotten in guter Kraftsuppe oder Coulis von Rindfleisch, mit etwas Essig und weißen Pfeffer, gekocht, jedoch nicht lang, sonst wird sie trüb; dann die Sause muß hell und an Farb wie Rheinwein aussehen, welches aber nicht geschiehet, wann selbe zu lang kocht.

161. Vorschrift.

Schweinenzungen mit ihren Veränderungen.

Naturell werden die Schweinzungen nur mit Salz und Wasser gahr gekocht; dann auch auf den Rost gebraten, mit Salz Pfeffer und geriebenem Weisbrod bestreut. ferner mit allerhand beliebigen Sausen gegeben.

Es ist unstreitig, daß es noch sehr viele Arten giebt, allerhand Speisen von Schwei-

nenfleisch zu bereiten, wovon allein ein ganzes Buch kö̈nte angefüllet werden; ich halte aber dafür, daß es einer Köchin was leichtes seyn wird, wann sie all vorstehendes machen kan, und weiß, alles nach Belieben zu verändern.

162. Vorschrift.

Geraucherte Schinken zu kochen.

Es solte es manche Köchinn für etwas dummes ansehen, daß ich hier von Schincken kochen schreiben will, weilen dieses jede Baurenmagd verstehet.

Ich wolte aber nur eine Anweisung geben, wie bey großen Tractmenten eine Veränderung damit kann vorgenommen werden. Man wählet hierzu gerne eine Westphälische Schincke, oder doch eine solche, wovon man versichert ist, daß sie nicht viel gesalzen ist, kocht solche a la Daube, wie die 4te Vorschrift. 4ter Eintheilung lehret, last selbe in der Brühe erkalten, reibt sie hernach mit einem groben reinen Tuch ab, rolt die Schwarte bis über die Helfte zuruck auf, und spiest selbe mit einem holzernen Spiesgen fest, und bestreuet dann den Schincken mit Petersilienblätter, Boragen, und einfachen Nasturciumblumen.

163. Vorschrift.

Geraucherten Schincken in Brodt gebacken.

Man wählet hierzu gleichfals einen Schincken, der nicht zu starck gesalzen ist, umwi-

ckelt denselben mit Schwarzbrodteig, und last ihn mit dem Schwarzbrod in Backofen gahr werden, welches nicht mehr Zeit erfordert, als eben das Brod zum Backen ordinair nöthig hat, dann last man ihn in Brod erkalten, bricht ihn aus, und richtet ihn an, wie den vorherigen. Es ist auf beyde Arten ein recht delicates Essen.

164. Vorschrift.

Erinnerung über das Schweinen- und -Ochsenfleisch räuchern.

Es ist ein fast algemeiner Fehler, daß das Fleisch zu starck gesalzen wird; es mus nur mit dem Salz hart eingerieben, und an einen feuchten kühlen Ort einige Täge hingelegt werden. Es seye nun Ochsenfleisch, Zungen, oder Schweinenfleisch. Jeder weiß ohne mein erinnern, daß unter das Salz ein achter theil Salpeter gemenget werden muß. Hat das Fleisch vier bis 5 Tag also mit dem Salz gelegen, so wird es in ein Camin gehenckt, worinnen ein scharfer Zug ist, und mit Wachholderholz, oder mit Torf geräuchert. Ist es trocken, so wird es in einem lüftigkühlen Ort verwahrt. Solte man aber dergleichen Ort nicht haben, so wird es nur in Hopfen gelegt; darinn haltet es sich 2 Jahr, ohne Würmer zu bekommen, und ohne gelb zu werden.

Wer von Geräucherten ein Liebhaber ist, nnd den Geschmack von Rauch gerne beybehalten will, der lasse alles Ochsenfleisch, gleich, ehe es in den Rauch gehangen wird, in ganz grob Leinentuch einnähen, und so Räuchern, so kan man es hernach wan es gekocht ist, essen, ohne etwas rundum abzuschneiden; es ist auch keine grose Auslage dabey; dann das Leinentuch kan man mehr als 10 Jahr brauchen, wan es jedes mahl sauber gewaschen, und zum ferneren Gebrauch reinlich aufbewahret wird.

Von Wildfleisch.

165. Vorschrift.

Hirschwildpret gedämpft.

Weil hierzu gutes Wildpret gehört, so spaltet man eine Hirschkeule, häutet die Helfte davon sauber ab, und so es etwa vom Schuß sehr schweißig ist, brennt man es mit siedendem Wasser, und wascht es aufs reinste aus. Hernach schneidet man Speck, beinahe eines kleinen Fingers dick, bestreut denselben mit weissen Pfeffer, Ingwer und Salz, und durchzieht hernach das Wildpret darmit. Hierauf setzt man in einer Casseroll Butter und Speck auf ein Kohlfeuer, und läst es zusammen braun werden. Nach die-

diesem bestreut man das Wildpret mit Mehl, legt es in die heissen Butter, und läst es auf beyden Seiten braun werden, thut dann gute Fleischsuppe daran, worinnen es eine gute Weile dämpfen muß; dann thut man Laurenblätter, und eine ganze Zwiebel mit Nägelein besteckt hinein, gießt einen halben Schoppen Wein drauf, und würzet es mit Ingwer, Pfeffer, Nägelein und Citronschalen ab. Wann dieses alles dran ist, dann setzt man es auf ein gelindes Kohlfeuer, läst es dämpfen, sieht aber dabei zu, daß ja kein Feuer unter der Casseroll sey, sonst legt es sich an. Ist etwa die Brühe auch nicht dick genug, so brennt man noch ein wenig braun Mehl daran. Wann das Wildpret nun weich, und es Anrichtenszeit ist, dann richtet man es auf eine Schüssel an, bestreut es mit kleingeschnittenen Citronschalen, und gibt es auf die Taffel.

166. Vorschrift.

Anders gedämpft mit Wachholderkörner.

Man nimmt darzu ebenfals von guten Wildpret, spickt und bereitet es eben so, wie voriges; nur daß man ein wenig Wachholderkörner, ungefehr einen halben Eßlöffel voll, dran thun muß, weil dieses Essen von mehrehrn Körner sonst bitter würde.

167. Vor-

167. Vorschrift.

Gedämpft mit Sardellen.

Man schneidet gutes Hirschwildpret von einer Keule Stückweis, und spickt es mit grobem Speck. Hierauf setzt man Butter aufs Feuer, läst sie braun werden, bestreut inzwischen das gespickte Wildpret mit Mehl, legt es ordentlich in die heisse Butter, und läst es auf beyden Seiten braun werden; hernach gießt man Jue dran, legt Lauren-blätter und ein paar ganze Zwiebeln drein, welches alles eine gute Weile dämpfen muß: ferner gießt man ein Glaß Wein hienein, und würzet das Wildpret mit Jngwer, weißen Pfeffer, Citronenschalen, und etlichen ganzen Nägelein. Nach diesem wässert man sechs Sardellen ein, wäscht sie sauber aus, zieht ihnen das Fleisch von den Gräten herunter, und hackt es, mit ein wenig Wein angefeuchtet, ganz klein, rühret diese gehackten Sardellen an das Wildpret, und läst es zusammen noch eine Weile dämpfen. Dabei beobachte man diese Regel: je langsamer gedämpfte Sachen kochen, je besser und schmackhafter werden sie; kochen sie aber jähling, so muß man öfters dran giessen, wodurch die Sause den Geschmack verliert. In grossen Küchen werden alle solche Sachen mit Jue angegossen; da man sich hingegen in kleinen Küchen des Mehls, welches

in

in Butter gebräunet ist, bedienet, wovon das Essen, eben den Geschmack, wie von der Jue bekömmt; nur daß in grossen Küchen die Jue einen grössern Nahmen hat, und daselbst auch stets zubereitet vorhanden seyn muß. Beym Anrichten werden die ganzen Zwiebeln wieder heraus geworffen, das Wildpret mit Citronen bestreut, auch mit Citronenscheiben belegt; und so kann man es auf die Taffel geben.

168. Vorschrift.

Hirschwildpret gedämpft mit Citronen.

Dieses wird eben so zubereitet, wie voriges; nur daß man viel Citronenschalen dran legt, damit es einen Citronengeschmack bekomme. Was das Zurichten anlangt, so ist es mit vorigem einerley.

169. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Citronen auf eine andre Art.

Darzu kann man entweder übergebliebenen Braten, oder auch frisches Wildpret nehmen, welches man Scheibenweis schneiden, hernach in ein Geschirr thun, auch Citronenschalen und Scheiben dran werffen, zugleich aber dabey Acht haben muß, daß ja kein Citronenkern, oder viel Weisses darzu komme, weil es sonst bitter wird: ferner legt man ein Stück Butter, Muskatenblu-

men drein, gießt ein paar Löffel Wein hinein, streut gerieben Weißbrod oder gebrannt Mehl drauf, gießt endlich Fleischsuppe drüber, läst es so lange kochen, bis es ein wenig dick wird, und richtet es sodann an. Wäre es etwa zu dick eingekocht, so gießt man noch ein wenig Suppe dran; wäre es aber zu dünn, streuet man gerieben Weißbrod drein, so ist es fertig.

170. Vorschrift.

Hirschwildpret gedämpft mit Capern.

Wird nach den vorhergehenden Beschreibungen vom gedämpften Wildpret tractirt; nur daß hiebey der Geschmack mit Capern angebracht wird: zu welchem Ende man eine gute Handvoll Capern drein thut, und es damit eine Weile dämpfen läst.

171. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Capern auf eine andre Weise.

Darzu wird nur Kochwildpret, oder übergebliebener Braten genommen, und nebst Butter, gerieben Weißbrod, oder gebranntem Mehl in ein Geschirr gethan, mit weißen Pfeffer und etlichen ganzen Nägelein abgewürzt, hernach eine Handvoll Capern darein gethan, Fleischsuppe mit ein wenig Wein draufgegossen und aufs Kohlfeuer gesetzt, über welchem es ganz gemächlich ko-

chen

chen muß. Das Kosten ist dem Koche dabey nicht verbotten: dann wann es unterlassen wird, so geschiehet es öfters, daß ein Gerichte, weil es zu wenig, oder zu viel gesalzen worden, nicht zu essen taugt. Einige nehmen an statt Wein guten Flieren- oder andern Essig.

172. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Wachholderkörner und Zwiebeln.

Man hackt Kochwildpret in Kochstücken, wäscht diese sauber aus, setzt sie mit Wasser und ein wenig Salz aufs Feuer, und läßt sie ziemlich weich kochen; darnach thut man sie heraus in kaltes Wasser, und kühlt sie aus, putzt sie sauber in eine Casserolle, oder in einen Tiegel, gießt etwas von der Brühe, worinnen sie gekocht sind, drauf, würzet sie mit Ingwer und Pfeffer, und setzt sie aufs Kohlfeuer. Hernach brennt man Mehl ziemlich braun in Butter, und thut es drein, stößt ein wenig Wachholderkörner, schüttet diese nebst ganz klein geschnittenen Zwiebeln auch darzu, und läßt es so durcheinander kochen. Ist es nicht fett genug, so brennt man noch ein wenig braun gemachte Butter hienein; oder wann in der Bratpfanne aufgefangene Brühe vorhanden, so ist diese noch besser. Auf solche Weise

ist dem Wildpret sein Recht geschehen, und es kann nach Gefallen angerichtet werden.

173. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Wachholderkörner allein.

Diese Zubereitung ist nicht anders als obige; nur daß die Zwiebeln weg bleiben.

174. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Zwiebeln allein.

Hier werden die Wachholderkörner hinweggelassen, und übrigens das Wildpret wie voriges, tractirt.

175. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Zwiebeln sauer gemacht.

Das Abkochen ist bereits beschrieben. Nun richtet man das Wildpret in eine Casseroll, oder Tiegel, würzet es mit Ingwer und weißen Pfeffer, gießt Suppe und Merrettigessig drauf, schneidet Zwiebeln, so viel man dran leiden mag, und thut diese auch darzu. Ferner nimmt man Butter, brennt einen Löffel voll Mehl braun, und brennt dieses auch drein; dann setzt man es aufs Feuer, und läst es durcheinander kochen, daß es eine feine dicklichte Brühe bekömmt; so ist es fertig zum Anrichten.

176. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Mandeln und Zibeben.

Man hackt Kochstücken von Wildpret, wovon es einem beliebt, wäscht diese sau-

ber aus, setzt sie mit Wasser, ein wenig Salz, zum Feuer; und läst es gahr kochen. Hernach kühlt man es aus, richtet es in eine Casseroll oder Tiegel, zieht Mandeln ab, zerschneidet sie etlichemal nach der Länge, ließt und wäscht Zibeben sauber aus, und thut beydes an das Wildpret, gießt Suppe und Wein dran, würzt es mit Ingwer und Pfeffer, thut braun Mehl drein, wirft noch ein Stück Zucker, Citronenschalen, auch Scheiben hinein, sezt es aufs Feuer, und läst es kochen. Man kann auch ein wenig scharffen Essig, oder Johannistraubensaft dran giessen, daß es recht pickant wird. Ist es noch zu mager, so brennt man ein wenig Butter dran, dann ist es fertig.

NB. Beym Würzen kann auch geriebener Pfefferkuchen genommen werden, welches noch einen lieblichern Geschmack gibt, sonderlich für Leute, die gern süß essen.

177. Vorschrift.

Hirſwildpret mit Mandeln und Zibeben, gelb gemacht.

Man hackt und kocht schon beschriebener maßen Wildpret ab, thut hernach die Stücken in einen Tiegel, streut gerieben Weißbrod dran, gießt Suppe, Wein und ein wenig Merrettig- oder Fliereneßig hinein, und würzet es mit gestoßen Nägelein, Pfef-

fer

ser und Saffran, legt auch Mandeln und Zibeben darzu, imgleichen Zucker und Citronenschalen, wie auch ein Stück Butter, dann sezt man es aufs Feuer, und läst es kochen. Ist es nicht dick genug, so streut man noch mehr gerieben Weißbrod dran, alsdann wird es recht gut.

178. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Sauerkraut im Backofen.

Hierzu sind wohl die Lendenbraten am besten. Diese spickt man sauber, und bratet sie halb gahr; hernach kocht man Sauerkraut ab, schneidet dieses mit einem Messer ganz klein, sezt Butter in einem Tiegel oder Casseroll aufs Feuer, daß sie bräune; thut ein wenig Mehl drein, schüttet das gehackte Kraut hinein, gießt einen halben Schoppen Wein dran, und läst es durcheinander dämpfen. Hierauf macht man ein Kränzchen von Teig um die Schüssel, auf welcher angerichtet werden soll, bestreicht sie mit Butter, thut etwas von dem Kraut hinein; legt die abgebratenen Lendenbraten drauf, schüttet das übrige Kraut vollends drüber, streicht es oben glatt zu, bestreut es mit geriebenem Weißbrod, sezt dies in ein Backofen, und läst es backen, so wird es wie eine Pastete. Wann es nun gahr gebacken ist, dann nimmt man es aus dem Backofen, und gibt es so auf die Taffel.

179. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Morcheln und Petersilie-Wurzeln.

Man füllet von einem frisch zerwirktem Hirsche die Brust folgendermaßen: Man nimmt ein wenig gutes Wildpret, und hackt es klein, hernach sezt man in einem Tiegel Butter aufs Feuer, thut das Gehackte hinein, schlägt 3 Eyer dran, schüttet etwas geweichtes Weißbrod, Muskatenblum, Ingwer, Corinten und Nierenfett darunter, welches alles auf dem Feuer gerührt werden muß, als wolte man gerührte Eyer machen. Wann es nun gahr ist, dann lüftet man die Brust, und macht sie unter der Haut hohl, füllt die gemachte Fülle drein, steckt vornen das Loch mit einem hölzernen Spießchen zu, und blanchirt sie im heissen Wasser, putzt sie nunmehr reinlich ab, richtet sie in eine Casseroll, oder Tiegel, gießt gute Suppe drauf, und läst sie am Feuer wohl kochen. Nach diesem macht man Petersiliewurzeln zurecht, schabt und schneidet sie nach eigenem Belieben, wie es am zierlichsten seyn kann, und thut sie zur gefüllten Brust; Ferner weicht man Morcheln ein (es mögen nun Ohr- oder Spitzmorcheln seyn) und wäscht diese sauber, daß kein Sand darinnen bleibe, schüttet sie auch darzu, streut ein paar Händevoll gerieben

Weißbrod drein, thut Muskatenblum und ein Stück Butter dran, und läst es so miteinander ganz gemächlich kochen. Dann je gemächlicher dergleichen Essen kochen, desto besser werden sie. Man muß auch nicht vergessen, etliche ganze Nägelein drein zu thun; alsdann ist es zum Anrichten bereit.

180. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Brodpfeffer.

Man hackt das Wildpret in kleine Kochstücken (oder es kann auch ganz bleiben, nachdem es ein schönes Stück ist) sezt es im Wasser mit etwas Salz zum Feuer, und läst es weich kochen. Hernach nimmt man ein Brod, und schneidet etliche Schnitten über das ganze Brod quer durch, legt es dann auf einen Rost, und bräunet es, zerbröckelt es hernach, und thut es in ein Geschirr; gießt Fleischbrühe dran, (oder auch nur diese Brühe, worinnen das Wildpret gekocht hat) sezt es zum Feuer, und läst es kochen. Wann es gnug ist, so rührt man es, und streicht es durch einen Durchschlag in eine Casseroll, legt das Wildpret darein, gießt etwas Wein, und ein wenig scharfen Essig darzu, würzt es mit Pfeffer, Nägelein, Citronenschalen und Zucker, sezt es aufs Feuer, und läst alles durcheinander kochen. Soll es nun bald angerichtet werden, so wird es nicht fett genug seyn:

daher muß man Butter braun machen, und sie einbrennen; oder wann man Braten am Feuer gehen hat, so nimmt man ein paar Löffel voll dergleichen abgetropftes, und gießt es an das Wildpret. Alsdann kann man es anrichten, mit Zucker bereiben, und geschnittene Citronenschalen darüber streuen.

181. Vorschrift.

Hirschwildpret mit Brodpfeffer schlechtweg.

Erstlich bereitet man das Wildpret wie voriges, röstet auch dergleichen Brod, brocket dieses in ein Geschirr, gießt von der Brühe, worinnen das Wildpret gekocht hat, drauf, und läst es kochen. Hernach streicht man es durch ein Durchschlag, thut das Wildbret hinein, würzet es mit Ingwer, und Pfeffer, und sezt auf Kohlen, daß es gahr koche; endlich brennt man ein wenig heißgemachte Butter drauf, und gibt es zur Taffel.

182. Vorschrift.

Hirschwilpert mit Kirsch- und Zwetschen Muß.

Das Wildpret wird auf vorher beschriebene Manier abgekocht. Alsdann thut man Zwetschen oder Kirschenmus in ein Geschirr, gießt etwas von der Brühe, worinnen das Wildpret gekocht hat, nebst etwas Wein darauf, und läßt dieses zusammen

men einen Sud thun. Hernach wäscht man das Wildpret reinlich aus, thut es in eine Casserolle oder Tiegel, das Kirsch- oder Zwetschen-Mus aber streicht man durch einen Durchschlag auf das Wildpret, würzt es mit vielen gestoßenen Nägelein, Citronenschalen und viel Zucker, besonders wenn es Kirschen-Mus ist; endlich setzt man das Geschirr mit dem Wildpret aufs Feuer; jedoch nicht aufs Flamm-Feuer, und läßt es kochen. In zwischen macht man ein wenig braune Butter; diese brennt man drein, und sieht dahin, damit das Mus fein dick über dem Wildpret liege. Beym Anrichten streut man Zucker drauf, auch Citronenschalen, belegt es auch mit Scheiben.

183. Vorschrift.

Hirsch-Wildpret gut zu braten.

Man nehme von dem Hirsch eine Keule, einen Zimmel, Rücken, oder Bug, was einem gefällt, und häutle dasselbe ab; wäre es etwa vom Schusse sehr schweißig, brenne man es wie schon oben gedacht worden, wann es erstlich abgehäutelt ist, mit siedenden Wasser und waschet es reinlich aus. Ist es aber nicht schweißig, so spüle man es nach dem Abhäuteln sauber, wasche es sodann aus, und salze es ein wenig ein, stecke es an den Spieß, und laße es im Anfang ganz gemächlich

mächlich braten, begießt es auch mit Butter, die aber nicht heiß seyn muß. Wenn man nun denkt, daß es Farbe genug habe, so besteckt man es mit Papier, dann wird es nicht bräuner werden. Will man es bald anrichten, so nehme man das Papier herunter, begieße es nochmals mit Butter, und laße es noch eine Weile braten; hernach beym Anrichten gieße man die aufgefangene Brühe über oder unter dem Braten, belege diesen mit Citronen.

184. Vorschrift.

Hirsch- und Gemsen Wilpret zu verwahren.

Es wird in einem irrdenem Geschirr, oder nach dem es mit Gewürz und Salz wohl versehen und zugerichtet worden ist, kalt gemacht, und 6 Fingerhoch mit ausgelaßener Butter bedeckt, um zu verhüten, daß es nicht verderbe.

185. Vorschrift.

Hirsch-Brust mit Zwiebeln.

Man kocht eine ganze Hirschbrust in Wasser das ein wenig gesalzen wird, ab, hernach schält man ungefehr ein Pfund auch wohl mehr kleine Zwiebeln, läßt in einer Casserolle Butter braun werden, und röstet die geschälten Zwiebeln auch braun. Wenn sie nun braun sind, so gießt man von der Wildpretsbrühe auch

drauf, thut einen Löffel voll eingebranntes Mehl, wie auch Pfeffer dazu, und läßt es zusammen kochen: unter währender Zeit legt man die Hirschbrust ebenfals hinein, damit selbige auch eine Weile mit koche. Endlich richtet man sie auf eine Schüssel an, und die Zwiebeln drüber; dann kann es auf die Tafel gegeben werden.

186. Vorschrift.

Hirsch-Zimmel angeschlagen.

Man nimmt einen feisten Hirsch-Zimmel, wäscht ihn sauber aus, durchstößt ihn hierauf mit grobem Speck, wie man eine a la Daube spickt, steckt etliche hölzerne Spieschen durch, setzt ihn in einen grosen Topfe oder Kessel zum Feuer, gießt Wasser, Eßig, und Wein drauf, salzet ihn, wirft allerhand Kräuter, als Thymian, Rosmarin, Lauren, oder Lorbeerblätter, Salbey, Ißop, und einen Zwiebel dazu, und läßt ihn kochen, bis er bald weich wird. Hernach nimmt man ihn heraus, legt ihn auf eine Torten- oder Bratenpfanne, läßt ein Hausbacken oder sogenanntes Schwarzbrod reiben, vermischt dieses mit Zucker, Zimmet, Jngwer, kleingeschnittenen Citronenschalen, ein paar Eyer, zerlaßenen Butter, Wein, und ein wenig von dem Fette, worinn der Zimmel gekocht worden ist, wie auch etwas Brühe; dies alles macht man wie einen Teig, bestreicht den Hirsch-Zimmel mit Eyern, und überzieht

ihn von obenher ganz und gar eines Fingers dick mit diesem Teige, streicht ihn mit einem warmen Messer glatt zu, begießt ihn mit zerlaßener Butter, und streuet gerieben Weisbrod drüber. Soll nun eine Sause dazu kommen, wie dann dies bräuchlich ist, so wird folgende verfertigt; man setzt in einer Casserolle Butter aufs Kohlfeuer, und läßt sie heiß werden rühret hernach ein paar Hände voll gerieben Weisbrod drein, läßt sie Castanien braun rösten: gießt ferner gute Fleischsuppe und Wein drauf, würzt es mit Zucker, Citronschalen, und Citronscheiben, und läßt dieses kochen, bis es ein wenig dick wird. Diese Sause heißt eine picante Sause und kann nur unter den Zimmel, und nicht drüber gegossen werden.

187. Vorschrift.

Hirsch-Zimmel angeschlagen auf eine andere Art.

Man bereitet einen Hirsch-Zimmel, wie vorher beschrieben worden, und schlägt ihn folgender Maasen an: Man nimmt ein halb Pfund Mandeln, läßt sie einen Sud thun, und zieht ihnen die Schale ab; dann stößt man sie in einem Mörsel, jedoch nicht gar zu klein, wie zu einer Mandel-Torte, und thut sie in einen Tiegel, oder in eine irrdene Schüssel, hernach weicht man Weisbrod ein, drückt solche wieder ganz rein aus, und schüttet sie nebst ein paar Händen voll ge-

gerieben Weisbrod auch zu den Mandeln, schlägt 6. Eyer dran, gießt einen halben Schoppen dicken Rohm hinein, würzet es mit Zucker, Zimmet, Muskatenblüthen, und kleingeschnittenen oder geriebenen Citronenschalen: dieses alles rühret man durcheinander klar ab. Ferner läßt man ein halb Pfund Butter zergehen, welche man auch darunter laufen lassen muß. Hierauf bestreicht man den Zimmel mit Eyern, schlägt ihn mit der abgerührten Mandel-Farce an, streicht ihn aber glatt zu; nimmt einen Pinsel, und zerklopft ein Ey, bestreicht damit den Zimmel, gleich einer Pastete, läßt auf die bestrichenen Eyer klare Butter laufen, streut gerieben Weisbrod drüber, und setzt ihn in einen Backofen: dieser aber darf nicht so scharf gebacken werden, wie der vorige. Wenn er nun in Backofen jählings Farbe bekommen solte, so deckt man einen Bogen Papier drüber, macht aber inzwischen folgende Sause: Man setzt in einer Casserolle, ein Stück Butter aufs Feuer, streut gerieben Weisbrod drein, gießt Suppe, Wein, und einen Löfel Eßig dazu, und läßt dieses zusammen kochen, würzet es mit Muskatenblum, Zucker, Zimmet, viel Citronenschalen und Scheiben, daß es recht pickant wird, richtet hernach diese Sause in die Schüssel an, und den angeschlagenen Zimmel drüber, garnirt ihn zierlich.

190. Vor-

188. Vorschrift.

Hirsch-Ohren zu zu richten.

Diese werden sammt dem Maule vom Kopfe geschnitten, mit Wasser und etwas Salz gekocht, bis sie weich werden: Hernach kann man ihnen die Haut sammt den Haaren abziehen, sie reinlich putzen, alsdann in kaltes Wasser legen, so taugen sie zu folgenden Gerichten.

189. Vorschrift.

Hirsch-Ohren fricaßirt.

Man nimmt dergleichen, wann sie nach vorherbeschriebener Art geputzt worden sind, und schneidet sie klein, wie Nudeln. Hernach nimmt man ein Stück ausgewaschene Butter, legt diese nebst den geschnitten Ohren in einen Tiegel, wirft auch eine ganze Zwiebel drein, und passirt dieses alles ein wenig, bis die Butter zerschmolzen ist. Nach diesem geust man gute Jüe, und ein wenig Wein an die Ohren, würzet selbige mit Muskatenblüth, und Citronenschalen ab, und läßt es so durcheinander kochen. Ferner schlägt man 4. bis 5. Eyerdotter in ein Geschirr, gießt ein paar Tropfen Dragon Eßig, oder Johannistrauben-Saft daran und rühret es recht. Will man nun bald anrichten, so gießt man die Sause, wann sie im kochen ist, an die Eyerdotter

die man fleißig rühren muß, damit sie nicht zusammen laufen, und gießt alsdann die abgeruhrte Sause wieder an die Hirsch-Ohren. Nach dem Anrichten sprengt man zerlaßene Butter drüberher.

190. Vorschrift.

Hirsch-Ohren mit Trüffeln.

Man nehme die Ohren und schneide sie, nicht wie Nudeln, sondern nur Plätzchen-weise, wie die Trüffeln, und thue sie in ein Geschirr; hernach weiche man vier Loth Trüffeln in Fleischsuppe: und wann sie recht weich worden sind, so thue man sie unter die Ohren, streue ein wenig Weisbrod dran, würze es mit Citronenschalen, Muskatblüth, und ein wenig Cardemomen, gieße eine gute Coulis dran, lege ein Stück gewaschne Butter dazu, und lasse es (aber auf keiner großen Gluth) eine Weile durcheinander kochen. Solche Ragouts müssen ganz gemächlich kochen, dann wann man zu oft daran gösse, so würden sie dadurch das Ansehen und den Geschmack verliehren. Es werden auch diese Essen in eine Schüssel angerichtet, wo ein Cranz vom Teige darum gemacht worden.

191. Vorschrift.

Hirsch-Ohren mit Citronen und Pinnien

Wann die Ohren ausgeputzt, und wie Nudeln klein geschnitten sind, so thut man

sie in ein Geschirr, streuet eine Handvoll gerieben Weisbrod dran, schneidet Citronenschalen, und dergleichen Scheiben hinein, würzet es mit Muskatenblüth, legt ein Stück Butter dazu, gießt Suppe drauf, setzet es aufs Feuer, und läßt es zusammen kochen. Wann es nicht dicke genug wird, so streuet man mehr Weisbrod dran; dann ist es fertig zum Anrichten.

192. Vorschrift.

Hirsch-Ohren mit grüner Petersilie.

Man schneidet und thut sie in einen Tiegel, oder Casserolle, legt Butter, Muskatenblüth, Ingwer, und gerieben Weisbrod dran, gießet gute Fleischbrühe drauf, setzet es aufs Feuer und läßt es kochen, damit eine feine dickliche Sause daran werde; imgleichen, hackt man ein gut Theil Petersilie, und wirft diese auch hinein. Viele nehmen statt des geriebenen Weisbrods, weis eingebranntes Mehl; oder wo es in großen Küchen ist, so gießt man nur Coulis dran, die dann an sich selbst schon dicke genug ist.

193. Vorschrift.

Hirsch-Ohren mit Muscheln.

Die geputzte Ohren schneidet man wie Nudeln, thut sie in einen Tiegel oder Casserolle, legt hundert Stück Muscheln,

(wann

(wann es nemlich ein großes Gericht seyn soll) dazu, gießet gute Fleischbrühe drauf, würzet es mit Muskatenblüth, und Citronenschalen, wirft ein gut Stück ausgewaschene Butter, nebst geriebenen Weisbrod, daran, setzt es auf ein Kohlfeuer, und läßt es ganz gemächlich kochen. Beym Anrichten drücket man Citronensaft drein, so kann es angerichtet werden.

194. Vorschrift.

Hirs-Ohren mit Muskatenblüth.

Man schneidet die Hirsch-Ohren und thut sie in einen Tiegel, streuet gerieben Weisbrod und Muskatenblüth darein, gießet die Fleischsuppe darauf, setzet es auf Kohlen und läßt es kochen, richtet es auf geweichtes Weisbrod an.

195. Vorschrift.

Hirsch-Kolben zu bereiten.

Diese bekömmt man erst nach Johannis, und es ist eine ziemlich seltene Speise; dann von einem Hirsch allein kann man keine große Casserolle voll zuwege bringen; daher sie auch nur bey großer Herren Höfe zugerichtet werden können. Wenn nun Hirsche einkommen, die noch weiches Gehörne haben; so schneidet man oben an allen Enden die Kolben ab, und legt sie über Nacht in

kaltes Wasser, da es den rothen Schweiß heraus zieht; hernach sezt man sie in Wasser und Salz zum Feuer, und läst sie kochen bis sie weich werden; alsdann zieht man ihnen die Haut ab, und beschneidet sie mit einem scharfen Messer sauber, legt sie hierauf wieder in kalt Wasser, so sind sie zugepuzt, und können nach Belieben gebraucht werden.

196. Vorschrift.

Hirschkolben mit Trüffeln.

Man schneide dergleichen zugepuzte Hirschkolben Scheibenweiß, und weiche hernach Trüffeln in Fleischsuppe, daß sie ein wenig weich werden; alsdann thue man dieses zusammen in eine Casseroll, schneide Citronschalen dran, lege Muskatenblum und ein Stück ausgewaschene Butter darzu, passire sodann dieses so lang auf Kohlen, bis die Butter gänzlich zerschmolzen ist; darnach kann man Suppe oder Coulis drauf giessen, nachdem die Farbe am Ragout seyn soll; endlich wirft man eine ganze Zwiebel hinein, die aber beim Anrichten wieder herausgethan werden muß; dann läst man es ein wenig kochen, und richtet es an.

197. Vorschrift.

Hirschkolben mit Butter und Muskatenblum.

Das Puzen ist bereits beschrieben. Nun schneidet man die Hirschkolben Scheibenweiß, thut sie in eine Casseroll, legt ein

Stück

Stück ausgewaschene Butter nebst Muskatenblumen, und etwas Citronenschalen daran, passirt es ein wenig auf dem Kohlfeuer, streuet klar gerieben Weißbrod hinein, gießt eine gute Fleischsuppe dran, läst es ein wenig auf Kohlen wieder aufkochen, so ist es fertig.

198. Vorschrift.

Hirschkolben fricassirt.

Wann sie Scheibenweiß geschnitten sind, so thut man sie in ein Geschirr, legt ein Stück Butter dran, und passirt diese. Hernach schneidet man Citronschalen, Muskatenblum, und legt dieselben auch, nebst einer ganzen Zwiebel, hinein. Alsdann gießt man drauf ein wenig gute Suppe und Wein, und läst es ein wenig kochen. Die Saussen müssen auf Fricasseen und Ragouts nicht gar zu lang seyn; das heißt: es muß nicht zu viel Nasses dran gegossen werden: dann, je kürzer sie sind, desto delikater sind sie. Wann nun bald angerichtet werden soll, so schlägt man 3 bis 4 Eyerdotter in ein Geschirr, klopft diese mit etlichen Tröpchen Weinessig recht klar. Hernach, wann das Fricassee im kochen ist, schüttet man die Brühe an die Eyerdotter, rührt es ab, und gießt diese Brühe wieder an das Fricassee; man darf es aber nicht wieder kochen lassen, sonst rinnt es zusammen: endlich richtet man

es an, und sprenget oben drüber wiederum zerlassene Butter; auch druckt man von ein paar Citronen den Saft dran.

199. Vorschrift.

Hirschkolben mit sauren Limoniesause.

Nachdem die Hirschkolben geputzt sind, schneidet man sie scheibenweiß, thut sie in eine Casseroll, und legt ein Stück Butter und Muskatenblum dran. Hernach nimmt man eine eingesalzene Limonie, schneidet diese auch Scheibenweiß, legt sie erst ein wenig in kaltes Wasser, daß sich das Salzige etwas heraus ziehe; hierauf thut man sie zu den Hirschkolben, streut gerieben Weißbrod drauf, gießt Suppe und ein wenig Wein dran, setzet dieses aufs Kohlfeuer, und läst es kochen, bis eine dicke Sause wird. Beim Anrichten drückt man Citronensaft hinein.

200. Vorschrift.

Hirschläufte zu bereiten.

Diese, wann sie abgehauen worden, schneidet man mitten entzwey, setzet sie zum Feuer, und läst sie kochen, bis sie gahr werden. Nach diesem putzt man sie gleich den Hirschohren oder Hirschkolben, legt sie sodann in kaltes Wasser, daß sie schön weiß werden und braucht sie folgendermaßen.

201. Vorschrift.

Hirschläufte eingelegt.

Wann dieselben, wie beschrieben worden, geputzt sind, so nimmt man ein Fäschen, worein sie gelegt werden sollen, thut unten am Boden Laurenblätter, ein wenig Rosmarin, Citronschalen und allerhand ganze Gewürze; legt dann eine Laage solcher Hirschläufte, und dann wieder die vorigen Gewürze, bis das Fäschen voll ist. Alsdann macht man es zu, bohret ein Loch oben in den Deckel, läßt durch einen Trichter guten Weinessig hinein lauffen, sezt es an einen kühlen Ort, macht einen Stöpfel vor das Loch, und wendet es alle Tage, oder aber zwischen etlichen Tagen einmal um; hernach können sie verspeiset werden, wann man will, jedoch nur kalt.

202. Vorschrift.

Hirschläufte mit Butter und Citronen.

Diese nimmt man, wie sie geputzt sind, legt sie in eine Casseroll, thut ein Stück Butter dran, setzet sie aufs Feuer und passirt sie, streuet gerieben Weißbrod und Muskatenblum, auch geschnittenen Citronenschalen dran, gießt gute Fleischsuppe drauf, schneidet eine Citrone, wovon jedoch erst die Schale und das weisse Bittere herunter zu schneiden ist, Scheibenweiße, thut die Kerne heraus, legt die Citron an die Hirschläufte, und läst es miteinander kochen, bis die Sau-

se ein wenig dick wird; alsdann kann man es hingeben. Das Salzen muß beym Versuchen nicht vergessen werden. Wie übrigens die Hirschläufte ferner zuzurichten sind, davon können die nur angeführte Beschreibungen von den Hirschohren und Hirschkolben Unterricht geben: es kömmt auch mit auf das eigene Genie eines guten Kochs oder Köchinn an.

203. Vorschrift.

Hirschhörner zu backen.

Man nimmt ein halb Pfund des feinsten besten weissen Mehl, ein Viertelpfund fein gestossenen Zucker, ein Quintchen guten fein gestossenen Zimmet, rührt 5 Eyer zusammen, und gießt sie in das Mehl und Zucker; hierzu thue man ferner ein Achtelpfund Schmelzbutter in den Teig, aber nicht zu warm, rühret es so lange wohl durcheinander, bis sich der Teig welgern oder rollen läßt; alsdann macht man ihn in Form eines Hirschgeweihes, groß oder klein, wie man es haben will, und backt es hernach in Schmelzbutter wohl aus.

204. Vorschrift.

Hirschgeweih zu backen auf eine andre Manier.

Vorher muß man 6 bis 8 Eyer, aber nicht zu viel, zerkloppen, sie ein klein wenig

salzen, 2 bis 4 Löffel voll wohl durchgesiebten Zucker, nebst Zimmet und Muskatenblum darein streuen, Rosenwasser dran giessen, mit Mehl einen Teig davon anmachen, diesen mit feinem Mehl auf einem Brett glatt abwirken, hernach ein Stück nach dem andern abschneiden, es länglicht rollen, wie ein doppeltes Hirschgeweih formiren, hie und da mit einem Messer ritzen, die Hörner fest zusammen drücken, und unten ein subtiles Hölzchen darein stecken, zumal wann sie auf einem Blech im Ofen gebacken werden. Backt man sie aber aus dem Schmalz, so hat man das Hölzchen darzu nicht nöthig, sondern wann sie eingelegt sind, muß man immerzu mit einem Löffel oder einer Gabel helffen, damit die Geweihe nicht zusammen stoßen, sondern voneinander bleiben, und sie dann so gemächlich backen. Werden sie auf einem Blech im Ofen gebacken, so bestreicht man sie zuvor mit zerklopftem Eyweiß auf der obern Seite, auf der sie liegen, und läßt sie noch ein wenig im Ofen trocknen.

205. Vorschrift.

Hirschhals zubereiten.

Höret nachdem der Hals abgekocht ist, wird Mehl in einer Casseroll oder Tiegel gelb braun geröstet, gute Fleischsuppe, etwas Weinessig, etliche Laurenblätter, etwas klein ge-

schnittene Citronenschalen und Capern, etliche ganze Zwiebeln, darzu gethan, und mit dem Hirschhals noch etwas kochen lassen; dann angerichtet.

206. Vorschrift.

Hirschbrust panirt.

Nimm eine gute Brust, weiche sie wohl ab, blanchire sie, setze sie in eine Braise. Wann sie gahr ist, nimm sie heraus, putze sie gehörig ab; alsdann reibe Schwarzbrod, stoße Zucker, Gewürznägelein, 8 bis 10 Wachholderkörner, thue es unter das geriebene Brod. Bestreiche die Brust mit Speck oder Fett, panire sie mit dem gestoßenen Gewürz, und laß sie in einem Ofen ein wenig braun werden. Kann mit Wachholder- oder einer sonst darzu schicklichen Sause aufgegeben werden.

207. Vorschrift.

Hirsch - Rollade.

Wird wie die von Kalbfleisch oder Schweinenwildpret bereitet; nur daß sie allemal von jeder Sort aparte gemacht, und auch das Wildpret mit zur Farce genommen wird.

208. Vorschrift.

Poupietten, von Hirschwildpret.

Deren Zubereitung ist mit den Kalbs- und Hammelpoupietten einerley, nur müssen

sie in eine gute Braise gesetzt werden, damit sie wieder Kräfte bekommen: Dann das Wildpret hat niemals so viel Kraft, als ander Fleisch. Sie können an sich selbst, und auch die Rollade davon glacirt und mit Sause Ravigotte aufgegeben werden.

209. Vorschrift.

Hirschohren, Zungen, und Maul en Fricassee.

Es wird alles dieses wohl abgeputzt, blanchirt, und Fillee geschnitten; alsdann setzt man ein Stück Butter über, läst sie zergehen, und passirt es ein wenig über dem Feuer ab. Sodann streuet man etwas Mehl hinein, und schlägt gute Bouillon, und ein Glaß Wein drauf; hierzu thut man von einer Citron den Saft, 2 große Zwiebeln, 10 = 12 Pfefferkörner, etliche Laurenblätter, und läst es gahr kochen. Wann es gahr ist, schlägt man 5 oder 6 Eyerdotter, in ein Geschirr, würzet es mit Muskatenblum wohl ab, und thut, dafern es zu dünn seyn sollte, etwas Mehl, auch, da es nicht scharf genug wäre, noch von einer Citronen den Saft darzu. Dann rührt man es darunter, und läst es noch etlichemal aufwallen.

210. Vorschrift.

Hirsch-Zimmel.

Sehet zu, daß ihr einen bekommt, der recht fett ist. Putzet ihn wohl zu, bindet

ihn mit Bindfaden, nehmet aber vorher das Rückgrad heraus. Setzet einen Kessel, oder sonst beliebiges Geschirr mit halb Wasser und Essig, etwas Pfeffer, eine Citron, Nägelein, Zwiebeln, Basilicum, und viel Salz zum Feuer; nehmet den Schaum wohl herunter, so, daß nicht das geringste davon zu sehen ist, indem er das Wildpret und alles Fleisch schwarz, folglich unscheinbar macht. Wann es nun gahr ist, so schneidet den Bindfaden loß, und alles was daran schwarz ist, paniret es, so wie beym Schweinwildpret beschrieben worden, und gebt darunter eine Sause von Kirschenmuß, oder Wachholter- auch Brebisbeeren.

211. Vorschrift.

Hirschrücken zu braten.

Wann der Rücken wohl gehäutet, so schneidet Speck, so viel möglich egal, welches bei allem starken Wildpret wohl in acht zu nehmen ist. Nehmet eine mitlere Spicknadel, und sehet darauf, daß die erste und andere Linie recht gerade, und beim Anfang der dritten Linie durchgestochen werde, so bekömmt es eine schöne Gleichheit und gutes Ansehen. Beim Braten muß man nicht vergessen ihn fleißig mit Butter zu begießen, damit er Saft behält, und nicht vertrockne; wie dann überhaubt beim Wildpret die Butter niemals darf geschonet werden.

212. Vorschrift.

Granate von Hirschwildpret.

Nimm von einer Keule oder Blat das Beste, häutet es wohl ab. Schneide Stücken einer Handbreit, und eben so stark, schneide es noch einmal durch; klopfe es wohl mit einem Hackmesser. Sodann nimm etwas vom Wildpret, ein halb Pfund Nierfett, oder an dessen Stelle so viel Speck, schneide alles recht fein; weiche Weißbrod in Milch, drucke solches wieder wohl aus, thue Citronschalen, Schallotten, Nägelein, Pfeffer, Eyer darzu, und mache eine Farce. Streiche davon auf das in Scheiben geschnittene Wildpret, formire eine Granate davon, und stecke zu dem End in jedes ein Stück Knochen; binde es mit Bindfaden wohl zusammen, und laß es in einer Braise gahr werden. Man kann 5, 6 bis 7 Stück dergleichen machen, und solche entweder glaciren, oder auf einer Schüssel wohl rangirt mit Schallottensause, Oliven, und dergleichen auf die Taffel geben.

213. Vorschrift.

Fillee von Wildpretsbraten.

Putzet den Braten wohl ab, daß alles, was braun ist, davon kömmt; schneidet feine Scheibchen, doch so, daß der Schnitt nicht ganz durchgeht, sondern das Stück

noch zusammen hängt, rangirt es auf eine Schüssel, dann nehmet Capern und Sardellen, schneidet sie fein, stosset etwas Coriander, thut es zusammen in eine Coulis, lasset es ein wenig kochen. Oder passirt ein wenig Mehl gelb braun mit Schallotten, treibet es durch ein Haarsieb, und richtet es über das Fillee an.

214. Vorschrift.

Rehwildprets Keule gedämpft.

Sowohl die Keule als die übrigen Stücken von Reh, werden ohne die geringste Ausnahme wie das Hirschwildpret bereitet; ist also nichts weiter dabey zu erinnern, als daß man in dem erstern mehrere Delicatesse sucht.

215. Vorschrift.

Erinnerung.

Es ist zwar viel vom Hirschwildpret zu bereiten gesagt worden, es ist aber alles für einige Herrschaften nicht hinlänglich, deßwegen muß eine Köchinn immer dem Appetit zu schmeichlen suchen, und kann des Ends das Hirschfleisch nur kochen, und nachher eine beliebige Sause von Merrettig, Saueranpfer oder sonst eine welche beym Rindfleisch gebraucht werden, darzu nehmen, auch eine Bottelen oder Hagenputzensause, alles nach Wohlgefallen.

Vom wilden Schwein.

216. Vorschrift.

Wildschweinenfleisch a la Daube zum verwahren.

Das mehriste wild Schweinenfleisch wird a la Daube gekocht, und kalt auf die Taffel gegeben, und entweder mit Baumöhl, Pfeffer Salz und Essig, oder mit Zucker und Mostard gespeiset, man wählet nun hierzu, Meerrettig-Dragon-Rosen-oder Flieren Essig, es läst sich in der Brühe ein halb Jahr, und zuweilen noch länger verwahren, wann der Keller gut und recht kühl ist; und wann ein groses Stück öfter auf der Taffel gewesen ist, so kann man zulezt noch ein gutes Ragout davon machen.

Wann das Fleisch sauber gewaschen ist, so nimmt man ein theil Wein, Weinessig, und Wasser, thut etwas Salz, etliche ganze Zwiebel, Pfefferkörner, Laurenblätter, ganze Nägelein, Zimmet, Muskatenblumen, Basilicum, Thymian, in Scheiben geschnittenen Merrettig, oder sonstiges Gewürz nach Belieben darzu, läst es darinn gahr kochen, doch nicht zu weich, dann nimmt man es heraus, läst es kalt werden, auch die Brühe, thut es hernach in einem steinen Topf oder wann es viel ist, in ein sauberes Fäsgen, giest einen Boden sauber Fett darüber, deckt das Geschirr vest zu, und verwahrt es

zum

zum beliebigen Gebrauch. Solte es aber dannoch geschehen, daß das Fleisch riechend würde, so thut man Kälberfüße auf die nemliche Manier kochen, wie das Schweinfleisch gekocht worden; dann nimmt man das riechende Fleisch aus der alten Sause, waschet es mit rein Waßer sauber ab, und legt es in die Brühe von den Kalbsfüßen, so vergeht ihn all übler Geruch, und Geschmack wieder, es mus aber so oft man heraus nimmt der Boden Fett wieder darüber geschmolzen werden.

217. Vorschrift.

Wilden Schweinskopf zu bereiten.

Der Kopf wird von dem Schwein so rauh abgeschnitten, und die lange Haar über einem starken Feuer ganz kurz abgebrannt, so viel man abbrennen kann, hernach mit glüenden Eisen völlig rein abgebrannt, bis er ganz rein ist, je schwarzer er wird, je besser es ist, dann solches ist sein bester Zierrath, dann muß man ihm die Zunge ausschneiden und am Unter- und Obermaul das Fleisch ein wenig lösen, sonsten barstet es im Kochen gerne auf und machet den Kopf unansehnlich, dann kocht man ihn in einem großen Keßel mit Waßer, etwas Salz, ganzem Pfeffer, Lorbeerblättern, Zwiebeln und Kräutern gahr hernach abgenommen

und in der Brühe ein wenig verschlagen, heraus genommen und völlig kalt werden lassen, hernach in einer Lake, welche mit Wasser, etwas Eßig und Salz wohl abgeschlagen ist, bis zum Gebrauch verwahret; wann er auf die Tafel soll, so wird er sauber abgeputzt, ganz in eine Schüssel gesetzt, eine Citron ins Maul gethan, die Zunge geputzt, in die Länge durchgeschnitten und dabey gesteckt, und sonst mit Grün so zierlich angerichtet, als man kann und beliebet, und Weineßig mit Pfeffer dabey gegeben: was von dem Kopf übrig bleibet, kann man wieder in der Lake verwahren.

218. Vorschrift.

Sülze von wilden Schweinsköp.

Dazu kann man nur einen halben mittelmäßigen Schweinskopf nehmen, solchen wässern und folgendermaßen kochen, nämlich, mit so viel kochendem Wasser zum Feuer gebracht, daß er nur eben bedeckt ist, und dann thut man dabey einige Kalbsknochen oder Kälberfüße, etwas geraspelten Hirschhorn, in einem dünnen Tuch gebunden, und wann es wohl abgeschäumet ist, Wein und Weineßig, Nägelein, Pfeffer, Muskatenblumen, alles ganz daran, auch Kräuter zusammen gebunden, Laurenblätter, Zwiebeln, Citronen und ein wenig Salz,

dieses läßt man zusammen kochen, bis der Kopf gahr ist, man muß ihn aber nicht zu gahr werden lassen; dann nimmt man ihn heraus und läst ihn kalt werden, und thut alle Knochen und Kälberfüße heraus, das Fett von der Brühe rein abgenommen, die Brühe mit ein wenig Zucker gebrochen, daß sie wie ein recht schöne und scharfe Gallert schmecket, und mit einigem zu Schaum geschlagenem Weißen von Eye abgekläret und durch eine Serviette laufen lassen, dann putzet man dem Kopf die Schwarte sauber ab, und schneidet ihn in feine Würfel, ist er allzu fett, so läßt man davon etwas zurücke, ferner nimmt man eine runde tiefe Schüssel, und belegt sie unten erstlich mit Citronscheiben, rothen Rüben, auch Scheiben von gekochten gelben Wurzeln, alles gekräuset und zierlich eines ums ander gelegt, daß es proper aussiehet, dann macht man den durchgeklärten Gallert ganz heiß, thut den geschnittenen Schweinskopf in die Schüssel und begießt es mit dem Gallert, daß es eben bedeckt ist, hingesetzt, daß es ganz kalt und hart wird, und wann man es heraus machen will, so hält man es ein wenig gegen das Feuer, oder einen warmen nassen Tuch herum geschlagen, daß es sich rundum löset, und in die Schüssel gethan, und mit Gallert garniret.

219 Vorschrift.

Rollade von wilden Schweinskopf.

Man nimmt dazu einen mittelmäßigen Schweinskopf, und spaltet ihn in der Mitten von einander und auch die Ohren abgeschnitten, ein paar mal in frischem Wasser wohl ausgewässert und hernach gahr gekocht, er muß aber nicht allzu gahr gekocht werden, sondern wann sich die Knochen völlig ausbrechen lassen, so ist er recht, dann herausgenommen und die Knochen ganz warm herausgebrochen, daß der Kopf ganz bleibet, dan nimmt man Salz, gestoßene Nägelein, Pfeffer, Muskatenblumen, in Striemeln geschnittene Citronschalen, gehackte Petersillie, ein wenig Thymian, einige hart gekochte Eyer, ein wenig durchgekocht, in Striemeln geschnittene Mandeln und rein gemachte Pistacien, Scheiben von geraucherten Zunge und Bratwurst und sogleich warm auf die inwendige Seite des Kopfs dick überstreuet, und den Kopf wieder zusammen gefügt, daß das eine spitze Ende gegen das andere dicke Ende zu liegen kommt, mit einem Bindfaden übers Kreuz wohl umwunden, in ein Tuch beschlagen und unter eine Presse gesetzt, daß es darunter kalt werde, hernach in einer Lake verwahre; wann man

davon

davon brauchen will, so schneidet man es in Scheiben und gibt Weineßig, Pfeffer und gehackte Petersillie darüber oder dabey.

220. Vorschrift.

Große Rollade von wilden Schwein.

Hierzu nimmt man einen Lappen vom Bauch, nimmt von der Farce, wie in folgender Vorschrift gesagt wird, bestreicht den Lappen damit, legt Servelatwürst, geraucherten Schinken in scheiben geschnitten darauf, rolt es zusammen, mit Bindfaden gebunden, a la Daube gekocht warm, oder kalt, auf die Taffel gegeben.

221. Vorschrift.

Rollade auf eine andere Art.

Man nimmt von dem Blat oder von einer Keule, schneidet das Fett davon, und alle Adern heraus, schneidet Stücker einer Handgroß, klopft sie recht mürb; dann macht man folgende Farce, etwas Fleisch so man von den Knochen absuchet, Speck, Citronschalen, Thymian, Basilicum, Weißen Pfeffer, Nägelein, in Milch geweicht und wieder hart ausgedruckt Weisbrod, 3 Eyer, etwas Salz, alles im Mörser recht gestossen, hiemit wird das Schweinenwild bestrichen, dann zusammen gerolt, mit Bindfaden gebunden, in einer Braise gahr gemacht

macht, mit Orange Sause angerichtet; Will man zur Veränderung eine Wachholderkörner Sause machen, so thut man auch einige Körner mit unter die Farce.

222. Vorschrift.

Mit einer Hambutten oder Kirschen Sause.

Hierzu hauet man das Fleisch in proportionirte Stücker, wascht es sauber, kocht es mit Salz und Wasser gahr, dann wird braun Mehl mit Zucker gemacht, damit es eine hochbraune Farb bekommt, darinn thut man etwas Wasser und Wein, zwey Handvoll gestossene trockene Kirschen, oder so viel trockene Hambutten oder Bottelen, last es langsam kochen, damit es recht schwarz wird, dann wird alles durch ein Sieb gethan, und wann das Fleisch gahr ist in die Sause gelegt mit Zuker süß gemacht, ein wenig durchgekocht, und auf die Tafel gegeben.

223. Vorschrift.

Mit Brod belegte Zimmel.

Wird auf die nemliche Art und Weise gemacht, wie die 125 Vorschrift 4te Eintheilung vom Rindfleisch lehret.

224. Vorschrift.

Mit Wachholder Sause.

Wird in allen Stücken behandelt wie 174 Vorschrift von Hirschwildpret gesagt worden.

225. Vorschrift.

Coutelett.

Man nimmt ein Rippenstück, hacket sie nach dem Bauch zu halb ab, schneidet eine Rippe nach der andern ab, klopft selbe wohl, sezt sie in eine Braise; wann sie weich sind, so nimmt man, gerieben Brod und bittere Orangen mit etwas Zucker, überstreuet die Coutelets rechtschaffen damit, und last sie auf dem Rost braten.

226. Vorschrift.

Gebraten.

Man wählet gemeinlich hierzu eine Keule, oder auch ein sonst beliebiges Stück, dieses wird tüchtig mit Salz gerieben, und dann 3 Stund liegen gelaßen, hernach abgewischt, dann steckt es an den Spies begiest den Braten fleissig mit dem daraus kommenden Fett, ist er aber zu mager, so begiest man selbigen mit Butter; wann er eine zimmliche Farbe bekommen hat, so bestreicht man ein paar Bogen Papier mit Butter, und bindet diese über den Braten, und last ihn dann ferner recht gahr werden, so bleibt derselbe schön weiß. Beym Anrichten wird die Sause aus der Bratpfanne darüber gegoßen, gerieben Weisbrod darüber gestreut, und mit Citronenscheiben garnirt.

227. Vorschrift.

Uebrig gebliebenen Braten mit Citronen, Capern, oder mit Zwiebeln Saur.

Der Braten wird in Scheiben geschnitten, in ein Geschirr gethan, Fleischsuppe und etwas Wein daran gethan, gewürzt mit weissen Pfeffer und Cardamom, Citronscheiben und gerieben Weisbrod, ein paar fein geschnittene Schallotten darzu, und so kochen laßen; gleich vor dem Antichten thut man etwas braun gemachte Butter hinein, oder besser, etwas Sause aus der Bratpfanne, wann deren übrig geblieben, einige thun auch etwas Zucker darein.

Mit Capern thut man nur etwas gelbbraun gebrant Mehl mit der Sause wie gesagt und Capern zu dem geschnittenem Braten, und läst es zusammen durchstosen.

Mit Zwiebeln saur; darzu macht man etwas Braun Mehl, schneidet Zwiebeln darein, last sie auch braun werden, dann gute Fleischsuppe und Fliereneßig, etwas weissen Pfeffer darein, das geschnittene Fleisch damit durchstosen laßen, und angerichtet.

228. Vorschrift.

Errinnerung.

Es können mit dem Schweinenwildpret noch sehr viele Veränderungen vorgenommen wer-

werden, eine Köchin richtet sich damit nach dem Gousto ihrer Herrschaft, und wählet zum Muster was schon vom zahmen Schweinenfleisch, wie auch vom Hirschfleisch gesagt worden. Wie solches zu Pasteten zu brauchen, wird unter Pasteten folgen.

Von Hasen und Caninchen.

229 Vorschrift.

Gebratene Hasen mit und ohne Sausen.

Ich dencke nicht, daß ich hier für ganz Unerfahrne schreibe, deswegen will ich auch nicht weitwendig mit der Zubereitung seyn; der Haas wird abgezogen, und dabey in Acht genommen, daß das Meßer weder in das Fleisch noch in den Pelz gehet; die hintere Läufte werden nicht abgezogen; ist er noch nicht ausgenommen, so mus die Köchinn solches thun, und die Galle an der Leber ganz wegschneiden, und in acht nehmen daß selbe nicht zerbricht, und sich über das Ingeweid ergiest, wornach alles bitter schmeckt, man wasche es auch so oft man will.

Ist dieses geschehen, so schneidet man den Vordertheil des Hasen so weit weg als die Ribben gehen, welches fast in der Mitte beyden Nieren zutrift: Die abgeschnittene hintere Helfte wird sauber gewaschen, hart ab-

getrocknet, aufm Rost auf glühenden Holzkohlen geröstet, so warm mit Salz bestreut, guten Essig darauf gegossen, und so einige Tage liegen laßen, damit er recht mürb wird, ist der Haas alt gewesen, so muß er 6 bis 8 Tag im Essig liegen, ein Junger hingegen ist bald brauchbahr: alle Tag siehet man darnach und wendet ihn im Essig um; zum Braten wird er aus dem Essig genohmen, an den Spieß gesteckt, die hintere Läufte werden kreuzweiß übereinander an den Spies festgebunden. Ist der Essig daran eingetrocknet, so wirft man ein gut Stück Butter in die Bratpfanne, und begiest den Haasen immer damit, bis er gahr wird. Dann thut man etwas Essig in die Pfanne und auch etwas Zucker, richtet den Haasen an, giest die Sause aus der Bratpfanne darüber, und garnirt den Haasen mit Citronscheiben.

Einige spicken den Haasen ganz fein und dicht mit Speck, thun nebst der Butter einige ganz fein geschnittene Schallotten in die Bratpfanne, und laßen den Zucker weg. Einige laßen den gespikten Haasen sich ein wenig am Spies färben, streichen hernach Butter auf Papier und binden es um den Haasen, und laßen ihn so gahr werden.

Die Sausen welche über gebratene Haasen gegeben werden sind folgende, erste: Braun Mehl, klein gehackte Schallotten, rein ge-

waschene

waschene Morcheln, Trüffeln, alles in das braune Mehl gethan, etwas Sause aus der Bratpfanne, etwas Flieren- oder sonst beliebigen Essig, wenig Salz, alles durcheinander kochen laßen, zulezt einige in Scheiben geschnittene eingemachte kleine Kukumern darein gethan, einmahl umgerührt, und über den Haasen angerichtet.

Zweyte Sause; Man macht etwas gelbbraun Mehl, thut hernach etwas gute Coulis daran, etwas weissen Pfeffer in ein Bündelein, welches beym Anrichten, wieder heraus genommen wird, etwas fein gehackte Schallotten, last es ein wenig zusammen kochen, thut gleich vor dem Anrichten so viel Kapern darein, als man beliebt, und giest sie über den gebratenen Haasen.

Man kann auch eine Schallottensause, welche in der 1 Eintheilung von Sausen 28 Vorschrift zu finden, darüber geben.

Auch wechselt eine geschickte Köchinn gerne öfters, und wählet eine andere schickliche Sause nach Wohlgefallen.

230. Vorschrift.

Haasen Pfeffer.

In der vorhergehenden Vorschrift, ist gleich anfangs gesagt worden, daß man den Haasen in zwey Theil theilen soll, und wie die Hinterhelfte zum braten bereitet,

und gebraucht wird; man fangt beym Aufschneiden den Schweis auf, thut etwas guten Essig und wenig Salz dazu, und verwahrt ihn zum Gebrauch. Die vordere Helfte wird in schicklich und beliebige Stücken geschnitten, sammt der Lunge, Leber, und Herz; (viele thun Pfefferkuchen und sonst allerhand darzu, es ist aber nur eitel Geschmier; es müßte dann jemand gerne süße essen und dem ist besser mit Zucker zu helfen, als mit Pfefferkuchen) mit Eßig begossen, etwas Salz dazu gethan, und so etliche Tage verwahrt; will man nun den Pfeffer davon machen, so brennt man Mehl recht braun, mit etwas Zucker, gießt gute Fleischsuppe oder etwas Coulis darein, etwas weißen Pfeffer, gestossene Negelein, fein gehackte Schallotten; dann die Stücke aus dem Eßig darein gethan, und wann selbe fast gahr sind, den Schweis sammt dem Eßig darzu und völlig gahr werden lassen; nach dem Salz probirt und angerichtet, so ist ist der Pfeffer recht gut.

231. Vorschrift.

Haasen Filee.

Von dem Rücken und den Keulen, wird das Fleisch in kleine platte Stücker geschnitten, wohl geklopft: dann thut man Provanzöhl in ein Geschirr: und wann es heiß

ist,

ist, das Fleisch darzu, dann Citronensaft Schallotten, Dragon, Basilicum, alles fein geschnitten, so last man es eine Weil durchschwitzen, bis das Fleisch seinen Saft von sich gegeben hat, dann thut man etwas gute Coulis, und ein wenig Mehl darzu, druckt etwas Citronsaft daran, so ist es bereit.

232. Vorschrift.

Haasen Filee geflochten.

Der Rücken und die Keulen, werden ordentlich abgehäutet, dann werden aus dem Fleisch lange Riemchen geschnitten, die an einem Ende an einander bleiben, die flechtet man und schlagt sie an dem einen Ende, mit einem Messerrücken, damit sie an einander halten, setzet sie in eine Braise, wann sie gahr sind, so richtet man selbe mit einer Sardellen oder bittern Orangensause an.

233. Vorschrift.

Haas mit Rohm und Sauerkraut.

Der Haas wird wohl gespickt, und am Spies halb gahr gebraten, dann wird er mit Mehl bestreuet, und mit gutem Rohm fleissig begossen, bis ungefehr 3. Schoppen, oder eine Maas verbraucht ist; dann wird er mit Butter begossen, und mit Sauerkraut

angerichtet, man kann ihn drunter oder darüber legen.

234. Vorschrift.

Haas auf englische Art.

Hierzu wird der Haas gespickt, ganz oder in Stücken in einer Braise gahr gemacht, dann macht man ein wenig gelbbraun Mehl, Zwiebel, Schallotten, Sardellen, etwas weißen Pfeffer, weissen Wein, Citron, Laurenblätter, gute Coulis, Salz, alles zusammen wohl gekocht, und durch ein Sieb gethan, beym Anrichten über den Haasen gethan.

235. Vorschrift.

Haasenkuchen auf dreyerley Manier.

Erste: man schneidet das beste Fleisch von einem Haasen, und alle Haut und Sehnen sauber ab, und das Hasenfleisch mit etwas geräuchertem Schinken klein gehackt, etwas gerieben Brod, 4 Eyer, Salz, gestoßene Nägelein und Muskatenblumen, klein geschnittene Citronschalen, ein Stück abgeriebener Butter, dieses alles zu einer wohlschmeckenden Farce ganz fein gehackt, und dann schneidet man gut frisch geräuchert Speck in ganz feine Würfel, nach Proportion als einem düncket, daß es genug ist, und menget solches unter die Farce, dann

macht man kleine runde platte Kuchen daraus wie eine Hand groß, und solche mit einer kleinen Braise, in eine Tortenpfanne gesetzt, und gar gemacht; wann man anrichtet so macht man eine Sause-Hachee, darüber; hat man von den Kuchen übrig, so kann man solche aufheben, und nach Belieben aufschneiden, oder damit garniren was man will.

Zweyte Manier. Wann das Fleisch sauber von den Knochen abgeschnitten, alles Häutige und die Sehnen und Adern daraus gesucht ist, so schneidet man es ganz fein, auch ein Pfund frisch Speck in kleine Würfeln, reibt 2 bis 3 Stück frische Trüffeln auf einem Reibeisen: ferner stoßt man in einem Mörser Citronschalen, Schallotten, Provenceröhl Salz, Sardellen etwas weissen Pfeffer, Thymian, Basilicum wohl durcheinander; dann belegt man eine Casserolle mit Speck, thut alles hinnein, und laßt es in einem Ofen backen, bis es gahr ist, man kann es so, oder mit einer pickanten Sause anrichten.

Dritte Manier. Wann das Hasenfleisch fein geschnitten ist, so nimmt man statt des Speck, Nierenfett, in Milch geweicht und hart ausgedrücktes Weisbrod, fünf Eyer, Citronenschalen, Nägelein etwas Schinken, alles in einem Mörser durcheinander zu

einer Farce gestossen: dann wird eine Serviette mit Butter geschmiert, die Farce darein gethan, wohl zugebunden, und in einer guten Fleischsuppe gahr gekocht, darnach ausgenommen, auf eine Schüssel gelegt, einen Creutzschnitt darein gethan, und mit einer Schallotten, Capern, oder sonst beliebigen Sause angerichtet.

236. Vorschrift.

Haasen Ragout.

Der Haas wird in Stücken zertheilet, gespickt, blanchirt, und in einer Braise gahr gemacht, dann thut man die Jüe von der Braise durch ein Sieb; nimmt ein Stück Butter, dreht es in Mehl um, damit die Sause etwas dick wird, last es mit der Jüe gehen, dann thut man den Schweis, wann deßen vorhanden, mit Eßig brechen darein, den Haasen darzu und noch einmahl umgerührt und angerichtet. Es darf aber nicht mehr kochen, sonst rinnt der Schweis zusammen.

237. Vorschrift.

Haasen Coutelets.

Man macht eine Farce, nach der ersten oder dritten Manier von Haasenkuchen, macht davon mit der Hand beliebige Coutelets, steckt eine Rippe vom Haasen in jede; man

kann

kann sie auch in Papier en Papillot genannt, machen, in beliebiger Größe, das Papier mus aber überall recht angedrückt werden, daß kein Dunst heraus kann, dann auf dem Rost gebraten, und mit einer guten Coulis angerichtet.

238. Vorschrift.

Haasen gefüllt.

Wann der Haas zum braten bereitet ist, so schneidet man das Fleisch am Rückgrad in die Länge durch, lüftet es auf den Rippen, doch so daß es noch daran an einem Ende fest bleibt; dann blanchirt man die Vorderviertel, sucht alles Fleisch nach Möglichkeit abzumachen, dieses mit Sardellen, etwas Speck, Citronschalen, fein gemachten Thymian, 2 gestoßene Wachholderkörner, etwas Nägelein, fein gehackt, hernach ein Ey und eine Hand voll Capern darunter gerührt, in die gemachte Oefnungen gefüllt, selbige zugenäht, dann den Haasen gespickt, und gewöhnlich gebraten; ferner nimmt man ein gut Theil Butter, und läst darinn eine Handvoll gerieben Schwarzbrod gelbbraun werden, dann in Wein abgelöscht, eine große mit Nägelein besteckte Zwiebel, Citronschalen, ganz wenig weißen Pfeffer, ein Laurenblatt, etwas Wasser und Zucker, klein geschnittene Capern, alles etwas durchge-

kocht aber nicht lang, die Sause in eine Schüssel gethan, und den Haasen auch darein gelegt.

239. Vorschrift.

Pastete in Porcelain Geschirr.

Man hat so genannte Pasteten Gefäße von Porcelain, welche Theils zur Zierath, theils zur Menage auf der Tafel dienen, wann solches Gefäß immer an einem kühlen Ort aufbehalten wird, so kann das Fleisch darinn 2 Monat gut bleiben.

Man macht von einem Haasen die Stücken so, wie sie zum Vorlegen erforderlich sind, selbe können gespickt werden, oder nicht, nachdem es einen beliebt, dann in einer Braise gahr gemacht; diesemnach macht man braun Mehl mit Zucker recht hoch von Farbe, thut guten Weinessig darzu, Laurenblätter, ganze Zwiebel, Nägelein, Schallotten, lastes recht durchkochen, durch ein Sieb gethan, und in das Porcelain Geschirr geschüttet, die Stücker von Haasen darein gelegt, und kalt werden lassen, dann zugedeckt, und an einem kühlen Ort verwahret; so wird dieses jedesmal mit dem Porcelain Geschirr auf die Tafel gegeben; es muß aber so viel Sause daran seyn, daß alles damit bedeckt ist.

240. Vorschrift.
Ragout von übergebliebenen Haasen auf vielerley Art.

Man last Butter braun werden, und rührt ein Löffel Mehl darein, thut dann Fleischsuppe, Weinessig darzu, und laßt es zusammen kochen. Inzwischen zerschneidet man den Haasen darein, thut etwas weißen Pfeffer, ein paar ganze Zwiebel darzu: (welche beym Anrichten wieder heraus genommen werden,) hernach Capern darein, noch einmal umgerühret und angerichtet. Ist es nicht fett genug, so thut man etwas Sause aus der Bratpfanne, oder noch etwas braun gemachte Butter darzu. Man kann statt des Mehl auch gerieben Schwarzbrod nehmen. So kann man auch eine Sause mit in Scheiben geschnittenen eingemachten Kukumer machen, oder eine Schallottensause, oder eine Sause picante, alles nach Belieben.

241. Vorschrift.
Canninchen zu bereiten.

Sie werden in allen Stücken behandelt, auch mit denen Veränderungen, wie bereits von Haasen gesagt worden; Sie werden auch öfter zu Fricassee gemacht, dieses steht in eines jeden Belieben.

Hiemit ist die vierte Eintheilung geendiget.

Regi-

Register

Vorschrift erste Eintheil. Pag:

1 Vorschrift vom Reinmachen wild und zahmen Federviehe , , 3
2 Vom Blanchiren , , 8
3 Von abgeriebener Butter , 9
4 Vom eingeweichten Weißbrod 10
5 Vom Legiren was es ist, nebst drey Manieren solches zu bewürken 11
6 Vom Abschwitzen , , 12
7 Farce oder Gefülsel zu machen 12
8 Farce zum Fareiren , , 14
9 Farce zu kalten Pasteten und gebratenen Flägelwerk , , , 16
10 Farce von Fisch , , 17
11 Krebsbutter , , 19
12 Krebs Coulige , , 20
13 Braune Kraftbrühe , 21
14 Coulige zu machen , 22
15 Eine Braise einzurichten, und was es ist , , 24
16 Braun gebrannt Mehl zu machen 25
17 Weis gebrannt Mehl , 27
18 Braunen Ueberguß oder Sause 28
19 Kraftsuppe ohne viel Unkosten 30
20 Sause braune, Robert genannt 31
21 , Gelbe , , 31

22 = Blanche auch gelbe Holländische 32
23 = Von Schüe = 33
24 = Gelbe von Citron = 34
25 = Ditto mit Mandeln = 34
26 Weisse mit Kapern = 35
27 Braune Ditto = 35
28 Weiß mit Schallotten = 36
29 Mit Anjouven = 36
30 Mit Auster = 37
31 Sause von Muscheln = 38
32 Aufgezogen = oder sämige Butter 39
33 Brühe oder Sause = 39
34 Gelbe Weinsause = 40
35 = Eine andere mit Wein = 40
36 = Von Chocolade = = 41
37 = Von Saurampfer, über Schollen, Butt, Lammfleisch rc. = 41
38 = Hachee = = 42
39 Brühe von Hammel = oder Kalbfleisch zu Sausen und Suppen = 42
40 Schinken Coulis = 44
41 Englische Sause = 45
42 = Weisse unter Braten von Kalb = Lamm = Hühner = Enten rc. = 45
43 = Spanische = = 46
44 = Poivrade = 47
45 = Hage = = 47
46 = Blanche auf eine andre Art 47
47 = a la Reine = 48
48 = Stahl = = 48

Pag.
49 = Pohlnische = 48
50 = Remolade = 49
51 = a la Daube = 49
52 Artischockenstühle zu bereiten 50
53 Fein Ragout welches vielfältig kann gebraucht werden = 51
54 Fein Ragout von Fischwerk 52
55 Kalbs- oder Hammelbrust zu farciren 52
56 Allerhand Flügelwerk roh zu farciren 53
57 Allerley gebraten Flügelwerk zu farciren = = 55
58 Allerhand Fische zu farciren 56
59 Brodfarce zu Klümpchens oder Bälchen = = 57
60 Ditto auf eine andre Art = 58
61 Brodfarce welche zu allerhand kann gebraucht werden = 59
62 Verlohrne Eyer zu machen 59
63 Gallert oder Gelee = 60
64 Blanc manger oder weisse Mandel Gelee = = 63
65 Butter abzuklären zu allerhand Backwerk = = 65
66 Ein klaren Teig zu machen, womit man allerhand ausbacken kann 67
67 Ein anderes wo Zucker darüber gerieben wird = = 68
68 Feinen Torten und Pasteten Teig 69
69 Ein anderer feiner Teig = 71
70 Mürben Teig zu machen = 72

Pag.
71 Gebrannten Wasserteig zu bereiten 73
72 Einen Rand von Teig um eine Schüssel ‑ ‑ ‑ 74
73 Ein Laf einzurichten ‑ 75
74 Oblaten oder Hostien zu machen 76
75 Pöckel oder Lack zu machen 76
76 Carbonade oder Coutelets zu bereiten 77
77 Fricandaux zu bereiten ‑ 78
78 Allgemeine Anwendung des Obst 80
79 Senf oder Mostartsause ‑ 82
80 Petersiliesause ‑ 83
81 Ein bewährtes Pulver welches in Ragouts und an Fische nützlich zu brauchen ist ‑ ‑ 83
82 Ein Ragout mit wenig Unkosten zu machen ‑ ‑ 84
83 Ein Ragout von kalten gebratenen Sachen ‑ ‑ 85

2. Eintheilung.

1 Gefüllten weissen Kappus oder Kopfkohl ‑ ‑ 86
2 Farcirten weissen Kappus ‑ 88
3 Savoien und weissen Kappus mit Rohm ‑ ‑ ‑ 89
4 Savoien und weissen Kappus ordinair ‑ ‑ ‑ 90
5 Savoien‑ weiß‑ oder rothen Kappus gedämpft ‑ ‑ 91

Pag.
6 Saurkraut auf eine schmackhafte Art zu bereiten - - 92
7 Gefüllten Kohlrabi - 93
8 Blumenkohl ordinair - 94
9 - Pupetons - - 95
10 - Ditto mit Krebs und Rand - 96
11 - Mit Erbsen, Krebs und Artischocken Stühle - - 97
12 - Als Salat kalt - 99
13 - Naturell auf eine leichte Art 99
14 Proculi auf 2erley Art kalt - 100
15 - Warm mit einer Sause - 101
16 Ordinaire schlechte Kohl als Gemüß 102
17 Gedämpft mit oder ohne Kastanien 103
18 Spinat auf 2ley Art als Gemüs 103
19 Saueranpfer auf 2ley Art 104
20 Spargel naturell - 105
21 - Kalt - - 106
22 - Mit einer sauren Sause - 106
23 - Mit Eyer - - 107
24 - Gebacken - - 107
25 Artischocken auf verschiedene Art 108
26 - Mit Butter naturell - 108
27 - Stühle mit einer weissen Sause 109
28 - Durchgeschlagene Stühle wie Erbsen - - - 109
29 - Gebacken - - 110
30 Erbsen mit den Schalen - 110
31 Döpferbsen auf verschiedene Art 111
32 - Gestoßt - - - 111

33 Türkenbohnen zu kochen - 112
34 Salatbohnen als Gemüß - 113
35 - Mit einer Sause - - 113
36 - Kalt - - 114
37 Dicke Bohnen zu kochen mit den Schalen - - 114
38 Ausgedöpfte Dito - 115
39 Möhren oder gelbe Rüben - 116
40 Rüben ordinair - 117
41 - Braun zuzurichten - 117
42 - Naturell zur Veränderung 118
43 - Naturell geschwind zu kochen 118
44 - Geriebene Dito zu bereiten 118
45 Beta Mangolt - 119
46 - Dito gefüllt - - 119
47 Sellerie gestoft - - 120
48 Scorconer-Haaber und Zuckerwurzeln zu bereiten - - 121
49 - Dito gebacken - - 121
50 Cicorien oder Zuckereywurzeln 122
51 Hopfen zu bereiten - 122
52 Zwiebeln zu bereiten - 123
53 Breitlauch oder Porree - 124
54 Merrettig zuzurichten - 124
55 Endivien gedämpft - 125
56 - Abgeschwält und gestoft - 125
57 Portulac Porzelkraut oder Porzeley gedämpft - - 126
58 Salat gedämpft - 126
59 Cicori gestoft - - 127

60 Kardi oder spanische Karden - 127
61 - Kalt auf Italiänische Weise 128
62 - Als ein Ragout - 129
63 Frische Morcheln gebraten 129
64 - Als ein Ragout - 130
65 - Gefüllt - - 130
66 Champignons Ragout - 131
67 - Sause - - 131
68 Trüffel Ragout - 131
69 Ausgemachte trockene Türkenbohnen 132
70 Graue holländische Erbsen - 132
71 Gemeine trockene Erbsen - 133
72 Linsen als Gemüß - 133
73 Erdäpfel auf verschiedene Art zu bereiten - - - 134
74 Erdbirn oder Cartoffeln - 135
75 Allerhand Salat zurecht zu machen 136
76 Aepfel naturell - - 140
77 - En Fillee - - 140
78 - En Kreme glacirt - 140
79 - Birn naturell - - 141
80 - Roth zu bereiten - - 141
81 - En Kompot - - 141
82 - Apricosen en Kompot - 142
83 Pfirschen oder Merkaton en Kompot 142
84 Mirabellen und Zwetschen en Kompot - - - 143
85 Kirschen en Kompot - 143
86 Türkenbohnen einzumachen roh und gekocht - - 143

87 Salatbohnen zu trocknen und zu verwahren - - 146
88 Ausgedöpte dicke Bohnen einzumachen - - - 147
89 Döpperbsen einzumachen - 148
90 Weissen Kappus einzumachen 149
91 - Rothen Ditto - - 150
92 Savoien einzumachen - 151
93 Kukumer kleine einzumachen 152
94 - Große Salzkukumer genannt 154
95 - Auf Englische Manier - 154
96 Ginstern einzumachen - 155
97 Kirschen saur einzumachen - 157
98 Petersilie einzumachen - 157
99 Spargel in Essig einzumachen 158
100 - In einer Lack - 159
101 Artischockenboden oder Stühle einzumachen - - 159
102 Von allerhand Garten Gewächs zu trocknen überhaubt und insbesonder 160
- Beschreibung einer Maschine zum Trocknen der Garten Gewächse 160
103 Verschiedene Sorten Essig zu machen 161
104 Johannistraubensaft für in die Küch zu machen - - 168
105 Dreydornsaft zu bereiten - 170
106 Wie im Winter einige Sorten Gemüß frisch zu erhalten - 170

Drit-

Dritte Eintheilung.

1 Von Brod einweichen - 174
2 Von ordinairen Suppen überhaubt 175
3 Suppen von Ochsen oder Rindfleisch 178
4 - Mit Reiß, Gerst, Suppennudeln und Eyergerst - 178
5 - Von Kalbfleisch - - 180
6 - von Hammelfleisch - - 180
7 von Hühner, Kapaun, oder Welschen-Hühnern - - 181
8 von Feldhühner - 182
9 a la Reine - - 183
10 - von Kräuter - - 184
11 - von allerhand übrigen Fleisch 184
12 - von Leber - - 185
13 Potage von Hühner, Kalbfleisch oder Gänß - - 185
14 - von Hirsch, Rehe, wilden Tauben und Enten - - 186
15 Suppe mit grüner Erbsen Coullige 186
16 - Mit gefüllten Zwiebel und Poularden - - 187

Fastags Suppen.

17 Suppe von dürren Erbsen - 188
18 - von Linsen - - 189
19 - von Türkenbohnen - 190
20 - von Kerbel - - 191

21 - von Sauerampfer - 191
22 - von Kräuter - - 192
23 - von Morcheln - 193
24 - von Karakollen oder Schnecken 193
25 - von Salm oder Lachsrogen 194
26 - von Muscheln - 195
27 - von Austern - - 197
28 - von Krebsen - 197
29 - a la Dauphine - 198
30 - von Karpen und Hecht 199
31 - von Reiß mit Wasser - 200
32, - von Reiß mit Milch auch mit Reis-
mehl - - 200
33 - von Mandeln - 201
34 Mandelnbrey - - 202
35 Dito auf eine andre Art - 202
36 Ein spanischer Brey - 203
37 Cartheuser Brey - 203
38 Suppe von Milch 2ley Art 204
39 - Auf Englisch von Milch 204
40 - von Buttermilch - 205
41 - Bennatel von Wasser - 205
42 - von gebrannten Mehl - 206
43 - von Cocolade - 206
44 - von Bier auf 2ley Art 206
45 - von Wein, verschiedene Arten 207
46 - von Haabermehl und Haabergrüze auf
vielerley Manier - - 208
47 - von Gersten - - 209
48 - von Hirsen - - 210

49 - von Citron für im Sommer kalt 210
50 - von Zwiebeln - 211
51 - von Aepfeln - 211
52 - von frisch oder gedörrten Kirschen 212
53 - von Wein mit Citronat - 213
54 Kraftsuppe für Kranke - 213
55 Coulis von Rüben - 213
56 - von Kastanien - 214
57 - von Linsen - - 214
58 - von Erbsen - - 215
59 - von Erdäpfel - 215
60 - von Kalbfleisch - 215

Vierte Eintheilung.

1 Von allen rohen Sachen Fricassee zu machen , , 216
2 Von allerhand kalten Braten ditto 217
3 Von allen kalten Braten Ragout zu machen , , 218
4 Alles mögliche a la Daube zu kochen 219
5 Etwas von allerhand auch Ullie genannt , , 220

Von Kalbfleisch.

6 Kalbsbrust farcirt mit einer Kapersause ꝛc. , , 221
7 Fricandaux mit einer besondern Sause , , , 222
8 Gespickte Fricandaux mit grünen Erbsen , , 223

9 Fricandaux mit Blumenkohl 224
10 - Mit Spinat - 224
11 - Gespickt mit Sauerampfer 224
12 - Gespickt mit Eyer und Aepfel 225
13 a l'oiseille - - 225
14 - Mit Aepfel - - 226
15 Kalbfleisch mit Wein und Citron 226
16 Farcirte Couteletten von Kalb, Hammel- und Lammfleisch - 227
17 Kalbfleisch mit Citron - 228
18 - Mit Speck und Thymian 229
19 - Mit Trüffeln - 2 0
20 - Braun in grossen Scheiben 231
21 - Mit Wein - 231
22 - Zungen en Ragout mit brauner Sause - - 231
23 Kalbfleisch mit Häringsmilch 232
24 - in Butter gebraten - 232
25 Kalbskopf mit Specksause 233
26 - Mit einer Englischen Sause 2 4
27 - en Rollade oder Preßsülze - 235
28 Kalbergekröse mit Rohmsause 236
29 Kalbfleisch in einem Pasteten Topf oder Terrine - - 237
30 - Ragons oder gespickte Scheiben als Ragout - - 238
31 - Popiettes - - 239
32 - Leber mit Sause Aigredous 239
33 - Geklopft mit Sardellen 240
34 - Weis geklopft - 240

35 - Ragout - - 241
36 Kälberrüssel Ragout mit Champions 241
37 - Mit Krebs, Morchel, Trüffel 2c. 242
38 - Gespickt mit einer Schinken Coulis 242
39 - Ragout mit Schinken - 243
40 - Ragout a la Dauphine 244
41 - Gebacken - - 244
42 - Gespickt mir einer englischen Sause 245
43 Nieren auf Weißbrodschnitten 245
44 Kalbfleisch mit Muscheln - 246
45 - Auf eine andre Weiß - 246
46 - Gehackt und in ein Nez gefüllt 247
47 - Auf französische Weiß - 248
48 - Granaten - - 248
49 - Meritons - - 250
50 Kalbsleber im Nez - 250
51 - Gedämpft - - 252
52 - Gefüllt - - 252
53 Kälberzungen am Spies - 253
54 Gekröß zu kochen - 253
55 - Gefüllt - - 254
56 Kalbfleisch einzubeizen - 254
57 Füße mit einer sauren Sause 254
58 Marinirter Braten - 255
59 Hachee von Lung oder Lungenmuß 256
60 Lung en Ragout - 256

Von Hammelfleisch.

61 Hammelkeule gebraten mit Eyergerüht - - 257

62 - Braten mit Muschelsause 257
63 - Braten mit Kukumer - 258
64 - Keul oder Brust a la Daube 259
65 - Ragout mit Kapern - 259
66 - Brust oder Keule mit Blumenkohl 260
67 - Mit weis = oder Savoienkohl ordinair - - 260
68 - Ditto auf eine andre Art 261
69 - Brust en Grillie mit Citronschal. 262
70 - Mit Kümmel - 262
71 - Brust oder Keul mit Rüben 263
72 - Gespickte Karbonade mit Endivien 263
73 - Keul gedämpft mit Rindfleisch 264
74 - Karre mit Kukumer - 265
75 - Braten mit Endivien - 266
76 - Auf Türkisch - 266
77 - Mit Kümmel auf eine besondre Art 267
78 - Farcirten Braten mit einem feinen Ragout - - 267
79 Zungen mit Sause Hachee 268
80 - Ditto grillirt - 268
81 Hammelfleisch auf englische Art 269
82 - Mit dick gekochten Reis 270
83 - Gespickte Keule - 271
84 - Schinken von einer Keule 271
85 - Hachee von kalten Braten 273
86 - Couteletten - - 273
87 Kopf zuzurichten - 274

Von Lammfleisch.

88 Lammfleisch mit einer weissen Kapern Sause - - 274

89 - Mit Spinat und Spargel - 274
90 - Gespickt mit Spinat - - 275
91 - Mit Saurampfer - - 276
92 - Brust farcirt mit einer Sause - 276
93 Kopf zuzurichten - - 277
94 Lammfleisch en Grillade - - 278
95 Ditto von kalten Braten 278
96 Marinirte Füße - - 278
97 Fricassee von Fützen - - 279
98 Gefüllte oder farcirte Couteletten 279
99 Fleisch mit jungen Hopfen - 280
100 Mit Wein, Citron und Corinten 281
101 - Mit Trüffeln - - 281
102 - Mit Kukumer - - 282
103 - Mit Stachelbeern - - 282

Von Rindfleisch.

104 Rindfleisch ordinair mit denen Veränderungen so damit vorgenommen werden können - 283
105 - Mit Brod belegt oder pannirt 284
106 - Beouf a la Mode - 285
107 - Mürber Braten mit Trüffelsause 286
108 - Ditto am Spieß gebraten mit einer Capernsause - - 286
109 - braun zuzurichten - 287
110 - braun farcirt mit einem Ragout von junngen Tauben - 288
111 - Auf Englische Art - 289
112 - Mit Mark - - 290

113 - Mit einer Sause - 290
114 - Pothaas - - 291
115 - Mürber Braten mit Kukumer 292
116 - braun mit einer beliebigen Sause 292
117 - Auf Englische Art zuzurichten 293
118 - en Four oder gedämpft 295
119 - Auf eine andre Art gedämpft 296
120 - Noch anderst - - 297
121 - Noch auf eine andre Art gedämpft 298
122 - Scheiben gerollt - 299
123 - Pudding - 300
124 - Coutelets naturell - 300
125 - Wie ein Hirsch Zimmel zu bereiten 301
126 - Gedämpft bömisch - 302
127 - Scharlachroth zu bereiten 303
127 Geprester Kopf - - 304
128 Kaldaunen oder Pläzer mit Zwiebeln 305
129 Nieren zu bereiten - 305
130 Zungen a la Braise - 305
131 - Farcirt mit Citronsause 307
132 - mit brauner Sause - 307
133 - mit Succade - 308
134 - mit Hagepuzen oder Botteln 308
135 - mit gestoßten Aepfeln - 309
136 - mit Stachelbeern - 309
137 - Gespickt mit Sause dous 309
138 - Gespickt mit Spinat - 310
139 - mit Aepfel und Mandeln 310
140 - Meritons mit Schinken 311
141 - mit einer pikanten Sause 312

142 - mit Sellerie, Endivien, und Blumenkohl - - 312
Kühe Euter en Ragout - 313

Von Schweinenfleisch.

143 Schweinenschinke, frische, zahm oder wild - - - 313
144 - Rollade von Spanferkel und großen Schweinen , , 314
145 - Spanferkel gebraten und farcirt 316
146 - Füs aufm Rost gebraten 317
147 - Füs mit Speck und Thymian 317
148 - Frisch Fleisch gedämpft 318
149 - Frisch braun zuzurichten 318
150 - Frisch gelb zugerichtet - 319
151 - Frisch oder geräucherte Schinken mit Saurkraut gebacken - 319
152 - Frisch gebraten naturell 320
153 - Mürber Braten Englisch 321
154 - Käß von Schweinen zu bereiten 321
155 - Karree zu bereiten - 322
156 - Kouteletten - 323
157 - Poupiettes - 323
158 - Ohren mit einer Sause 324
159 - und Füße mit Rüben 324
160 - Farcirt - - 324
161 Zung mit ihren Veränderungen 325
162 Geräucherte Schinken zu kochen 326
163 - in Brod gebacken - 326
164 Erinnerung über das Schwein- und Ochsenfleisch räuchern 327

Von Wildfleisch.

165 Hirschwildpret gedämpft 328
166 - Anders gedämpft mit Wachholder-
körner - - 329
167 - Gedämpft mit Sardellen 330
168 - mit Citronen - 331
169 - Auf eine andre Art mit Citron 331
170 - mit Kapern - 332
171 - Auf eine andre Art mit Kapern 332
172 - mit Wachholderkörner u. Zwiebeln 333
173 - mit Wachholderkörner allein 334
174 - mit Zwiebeln allein - 384
175 - mit Zwiebeln saur - 334
176 - mit Mandeln und Zibeben 334
177 - Ditto gelb gemacht - 335
178 - mit Saurkraut im Backofen 336
179 - mit Morcheln u. Petersiliewurzeln 337
180 - mit Brodpfeffer - 338
181 - Ditto schlechtweg - 339
182 - mit Kirsch- und Zwetschenmus 339
183 - Gut zu braten - 340
184 - Gut zu verwahren, auch Gemsen 341
185 - Brust mit Zwiebeln - 341
186 - Zimmel angeschlagen - 342
187 - Zimmel angeschlagen auf eine andre
Art - - 343
188 - Ohren zuzurichten - 345
189 - Ditto fricassirt - 345
190 - mit Trüffeln - 346
191 - mit Citron und Pinien 346

192 - mit grüner Petersilie 347
193 - mit Muscheln - 347
194 - mit Muskatenblum - 348
195 - Kolben zu bereiten - 348
196 - Kolben mit Trüffeln - 349
197 - Kolben mit Butter und Muskatenblum - - 349
198 - Kolben fricassirt - 350
199 - Ditto mit sauren Limoniesause 351
200 - Läufte zu bereiten - 351
201 - Ditto eingelegt - 352
202 - mit Butter und Citron 352
203 - Hörner zu hacken - 353
204 - Ditto auf eine andre Manier 353
205 - Hals zu bereiten - 354
206 - Brust panirt - 355
207 - Rollade - - 355
208 - Poupietten - 355
209 - Ohren, Zungen und Maul fricassirt - - 356
210 - Zimmel - - 356
211 - Rücken gebraten - 357
212 - Granate davon - 358
213 - en Fillee zu bereiten - 358
214 - Rehwildpretskeule gedämpft 359
215 Erinnerung vom Hirschwildpret überhaubt - - 359

Vom wilden Schwein.

216 Wildschweinenfleisch a la Daube zu verwahren - - 360

217 - Kopf zu bereiten - 361
218 - Sülze vom Kopf - 362
219 - Rollade vom Kopf - 364
220 - Große Rollade vom Bauch 365
221 - Ditto auf eine andre Art 365
222 - mit Hambutten oder Kirschensause 366
223 - mit Brod belegtes Zimmel 366
224 - mit Wachholdersause - 365
225 - Kouteletten - - 367
226 - Gebraten - 367
227 - von kalten Braten mit Citron, Kapern, Zwiebel, saur ꝛc. 368
227 Erinnerung vom Wildschweinenfleisch überhaubt - - 368

Von Haasen und Caninchen.

229 Haasen gebraten mit und ohne Sausen - - 369
230 - Pfeffer - - 371
231 - Fillee - - 372
232 - Fillee geflochten - 373
233 - mit Rohm und Saurkraut 373
234 - Auf englische Art - 374
235 - Kuchen auf dreyerley Art 374
236 - Ragout - - 376
237 - Coutelets - - 376
238 - Gefüllt - - 377
239 - Pastete in Porcellan Geschirr 378
240 - Ragout von übrig gebliebenen auf vielerley Art - 379
241 Caninchen zu bereiten - 379

Bayerische Staatsbibliothek München

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Niederrheinisches Kochbuch darinn Nebst allem demjenigen, was zu dieser Kunst gehört, nicht nur ausführlich gehandelt wird, sondern auch Verschiedene haußwirthschaftliche Handgriffe und Oekonomische Vorteile gelehrt werden
Bd.: 1.

Düsseldorf (1777)

Oecon. 1002-1
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10296497-4
VD18 90389921